



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

NOHUTLU KUSKUS

3 su bardağı kuskus
1 su bardağı nohut (harcı için - haşlanmış)
4½ su bardağı su
2 yemek kaşığı margarin
2 adet Knorr Tavuk Bulyon
2 adet kuru soğan (harcı için)
1 yemek kaşığı salça (harcı için)
1 tatlı kaşığı kekik (harcı için)
1 tatlı kaşığı tuz (harcı için)
½ demet maydanoz (harcı için)
2 yemek kaşığı margarin (harcı için)
Bir miktar karabiber (harcı için)

Hazırlanışı

1. Kuskusu haşlayıp yağlayın.
2. 2. tavada margarini kızdırıp kuru soğanlara renk verin.
3. Pembeleşen soğanlara salçayı ilave edip salçanın kokusu çıkana kadar pişirin.
4. Daha sonra sırasıyla Knorr Tavuk Bulyon, kekik, karabiber ve nohutları ekleyip bir taşım kaynatın.
5. Kuskusu kaseye koyup tabağa ters çevirin, etrafına nohutları koyup üzerine sosu gezdirin.
6. En son üzerlerine kıyılmış maydanoz serpip sıcak olarak servis edin.