



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU KUSKUS

Ümit Usta

1 paket kuskus
1 su bardağı nohut
250 gram kıyma
1 adet kuru soğan
4 su bardağı et suyu ya da su
1/2 paket margarin
Yeterince tuz ve karabiber

8-10 saat önceden ıslattığımız nohutları haşlayalım.

İnce kıydığımız kuru soğanı, pembeleştirdikten sonra kıymayı ilave ederek kavuralım.

Yeterince tuz, karabiber ve kuskusları da ekleyerek, 4-5 dakika daha kavuralım.

Haşladığımız nohutları ve 4 su bardağı dolusu sıcak et suyunu da ilave edip tencerenin ağzı kapalı olarak ve kuskuslar pişip de suyunu çekinceye kadar pişirelim.

İyice karıştırdıktan sonra çok kısık ateşte 5 dakika kadar demlendirip sıcak sıcak servis yapalım.