



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCARLI KUSKUS

Malzeme:

1 paket kuskus

250 gram pancar

200 ml krema

2 diş sarımsak

2 çorba kaşığı soğan

15 gram Bizim Mutfak Teremyağ

Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

taze kişniş

Birkaç dal Taze nane

Pancarları kabuklarıyla birlikte tuzlu suda haşlayın. Ocaktan alıp süzdükten sonra soğumaya bırakın. Kabuklarını soyup zar şeklinde doğrayın. Teremyağı tavada eritip turpları kısık ateşte arada bir, ikişer kaşık su ilave ederek (tavadaki su buharlaştığı için) diri kıvamda kavurun. Kuskusu tuzlu suda 8 dakika kadar haşladıktan sonra tuz, karabiber ve 2 çorba kaşığı zeytinyağı ile tatlandırın. Kalan zeytinyağını ayrı bir tavada ısıtıp soğan ve sarımsakları kavurun. Kremayı ekleyip baloncuklar çıkmaya başlayınca pancarları ilave edin. Haşlanmış kuskusu ekleyip tatlandırın. Servis tabağına alıp doğranmış taze kişniş ve taze nane yapraklarıyla süsleyin. Sıcak servis yapın.
