



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KUSKUS

Malzeme

- 1 paket kuskus makarna
- 2 yemek kaşığı sana kâse
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Harcı:
- 2 adet patlıcan
- 10 adet mantar
- 4 adet taze soğan
- 3 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı Sana Kase
- 2 adet domates
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Patlıcanları alacalı soyup, küp küp doğradıktan kızgın yağda kızartınız. Mantarların saplarını çıkarıp, küp küp doğrayınız. Sarımsak ve taze soğanları ayıklayıp, kıyınız.

domatesleri küp küp doğrayınız. Bol su kaynatıp, içine zeytinyağı, tuz ve kuskusu atıp, 8 dakika haşladıktan sonra süzüp, en son içine 2 yemek kaşığı sana yağını karıştırınız.

Harcı İçin:Yayvan bir tencerede 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour'u koyup, kızdırınız.

Yağ kızınca içine doğranmış mantarları ve sarımsakları, mantarlar suyunu çekene kadar kavurunuz.

[ML® Patlıcanlı Kuskus için tıklayın](#)