



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KUSKUS KAPAMA

Malzeme

- 3 su bardağı kuskus makarna
- 3 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
- 2 adet çarliston biber
- 10 adet mantar
- 2 adet kabak
- 4 adet taze soğan
- ½ kutu Sana Crème Bonjour fesleğenli & cevizli peynirli sandviç sürme
- ½ su bardağı süt
- ½ demet nane
- ½ demet dereotu
- 1 su bardağı rende kaşar
- 4 su bardağı su
- tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Çarliston biberlerin tohumlarını çıkarıp kıyın.
2. Mantarların saplarını çıkarıp kıyın.
3. Kabakların kabuklarını kazıyıp rendenin geniş tarafı ile rendeleyin.
4. Taze soğanları, dereotunu ve taze naneyi ayıklayıp kıyın.
5. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour tereyağlı margarinı kızdırıp içine kıyılmış çarliston biberleri koyup kavurun.
6. Daha sonra içine kıyılmış mantarları ekleyip mantarlar suyunu çekinceye kadar sote etmeye devam edin.
7. Daha sonra içine rende kabak ve kuskusu ekleyip sote etmeye devam edin.
8. En son olarak içine Sana Crème Bonjour fesleğenli?cevizli peynirli sandviç sürme yi ilave edip karıştırın. Üzerine kıyılmış naneyi, dereotunu, taze soğanları ve tuz ve karabiberi ve suyu koyup karıştırdıktan sonra tencerenin kapağı kapalı olarak kısık ateşte suyunu çekip pişinceye kadar tutun.
9. Pişen kuskusu demlendirdikten sonra servis tabağına alıp sıcak olarak servis edin.