



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ KUSKUS

Malzemeler:

- 1 paket kuskus
- 1 ay bardağı YONCA mısır yağı
- 1 ay kaşığı tuz ve karabiber
- 3 adet domates
- 2 adet yeşil sivri biber
- 1 tatlı kaşığı toz zencefil
- 1 tatlı kaşığı safran
- 1 tatlı kaşığı YONCA salça
- 1 yemek kaşığı YONCA sarımsak ezmesi
- 2 adet orta boy havuç
- 1 adet orta boy kabak
- 1 tutam maydanoz

Hazırlanış:

Önce orta boy bir tencerede YONCA mısır yağı ile birlikte kuskusları 2-3 dakika karıştırarak kavurun. Üzerine 3 bardak sıcak su, tuz ve karabiberi ilave edin. Kuskus suyunu çekince ocaktan alın. Üzerine zencefil ve safranı ilave edip, karıştırın. Haşlanmış havuç ve kabaklar ile Kabuğı soyulmuş domatesleri küp küp doğrayın. YONCA salça, karabiber, halka halka incecik doğranmış biberleri ve YONCA sarımsak ezmesini de ekleyin. Şimdi kuskusu geniş bir servis tabağına aktarıp, üzerini maydanoz ile süsleyin.