



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI KUSKUS PİLAVI

Malzeme:

2 su bardağı kuskus
3 çorba kaşığı tereyağı
1 büyük domates veya 1 çorba kaşığı salça
3 orta boy soğan
Tuz
Karabiber
2 su bardağı su veya et suyu.

Yapılışı:

Kuskusları kaynar suda 5 dakika kadar haşlayıp suyunu süzün. Pilav tenceresinde yağı eritip içerisine çok ince kıydığınız soğanları katıp kavurun. Üzerine rendelenmiş domates veya salçayı katıp kavurmaya devam edin. Yarım çay bardağı sıcak su ilâve ederek kısık ateşte soğanlar suyunu çekinceye kadar pişirin. Daha sonra 2 su bardağı sıcak et suyu veya suyu tencereye döküp, kuskusları ilâve edin. Yeterince tuz ve karabiber ilâvesiyle pilav, suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirin. 5-10 dakika kuskusu dinlendirin.