



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU KUSKUS

250 gr kuskus
250 gr kuru üzüm
200 gr nohut
1 tutam safran
600 gr tavuk eti
2,5 litre su
600 gram beyaz kuru soğan
100 gram tereyağı
tuz
biber

Nohutu bir gece önceden soğuk suya ıslatın. Ertesi günü bir tencere içine suyu koyup nohut, kıyılmış soğan, tereyağın yarısı, tuz biber ve safran koyarak 45 dakika pişirin. Kuskusu suda 15 dakika haşlayın. Süre sonunda küçük doğranmış tavuk etlerini ve kuru üzümü ekleyin, 30 dakika daha pişirin. İki pişmiş kabı birleştirerek karıştırın, kalan tereyağını ekleyerek karıştırın, servise sunun.