



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE DOMATESLİ KUSKUS

1 paket kuskus
2 orba kaşığı tepeleme tereyağı
500 gram kuskus
2 orba kaşığı tepeleme tereyağı
1/2 su bardaęı rende gravyer
Domatesi:
1 kilo domates
1 kahve fincanı rafine yağı
1 orta boy soğan, ince kıyılmış
1 diş sarmsak, ince kıyılmış
1/4 tatlı kaşığı tuz
1/2 adet defne yapraęı

- 1) Domatesleri yıkayıp kabuklarını soyup ince ince kıyınız.
- 2) Küçük bir tencereye yağı koyup kızdırıp soğan ve sarmsağı ilâve ederek 1 dakika kavurunuz.
- 3) Bütün malzemeyi ilâve ederek bir kere kaynattıktan sonra bırakacağı suyu çekinceye kadar orta ateşte 10-15 dakika pişiriniz.
- 4) Kuskusu tuzlu bol kaynar suda 8 dakika haşlayınız. Hemen süzgece dökünüz. Üzerine yapışmaması için 1 litre kaynar su dökerek süzülünce hemen tenceresine dökünüz.
- 5) Bir tencereye yağı koyup kızartınız.
- 6) Kuskusu ilâve edip bir kere karıştırarak sıcak halde domatesi ve peynirini ilâve edip karıştırınız ve servis yapınız.