



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEREYAĞLI KUSKUS

500 gr kuskus
125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
10 su bardađı tavuk suyu yada et suyu (kaynar halde)

Büyükçe bir tencerede, orta ateşte yağı eritiniz. Yađ kızınca kuskusları ekleyip, bir delikli kepçeyle sürekli karıştırarak 3-4 dakika kavurunuz. Ocağın altını açınız. Tencereye tuzu, biberi ve et yada tavuk suyunu ekleyip, 4-5 dakika daha kavurduktan sonra, karıştırıp tencerenin ağzını kapatınız. Ocağın altını kısıp kuskusu 15 dakika, ağır ateşte, karıştırmadan pişiriniz. Tencereyi ocaktan alıp 15-20 dakika bir kenarda demlendiriniz. Bir defa karıştırıp, ısıtılmış bir servis tabağına boşaltarak servis ediniz.