



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TRABLUS USULÜ KUSKUS (LİBYA)

Malzeme 6-8 kişilik:

500 gr kuskus
700 gr kuzu
200 gr domates püresi
200 gr bezelye
3 havuç
2 soğan
2 biber
2 domates
kereviz
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı kimyon tohumu
fesleğen
2 dl su
şeker
zeytinyağı
tuz
biber
1 limon
nane yaprakları

Etleri 3 santimetre küpler halinde kuşbaşı kesin.

Bütün sebzeleri yıkayın, doğrayın. Bir tencere içinde soğan, kereviz ve havuçtu yağda sote edin.

Üzerine domates püresi, et, tuz, biber ve şeker ilave ederek kapaklı olarak düşük ısıda 1 saat 1 buçuk saat pişirin. Pişirme süresinin yarısında sarımsak ve karanfil ekleyin. Biberin tohumları çıkarılarak ekleyin, ayıklanmış bezelyeyi ekleyin.

Kuskusu tuzlu suda haşlayarak hazırlayın. Piştikten sonra diğer tenceredeki etli sebzele karışımla karıştırın. Üzerini nane yaprakları ile süleyerek sofraya götürün.

Not: Ailenin sosyal durumuna göre, katılan sebzeler ve et değişiklik gösterebilir.
