



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ DOMATESLİ KUSKUS

Malzeme

- 1 paket kuskus
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı Sıvı Sana
- Sosu:
- 2 yemek kaşığı Sana Kase
- 1 adet kuru soğan
- 3 adet domates
- 3 diş sarımsak
- 10 adet siyah zeytin
- 1 yemek kaşığı şeker
- 2 yemek kaşığı sirke
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Derin bir tencerede bol su kaynatıp, içine tuz ve zeytinyağını koyun. Kaynayan suyun içine kuskusu atıp, 8 dakika haşlayın.

Haşlanan kuskusu süzüp, Sıvı Sana ile yağlayınız.

Sosu İçin:

Kuru soğanı piyazlık doğrayınız.

Sarımsakları kıyınız.

Zeytinlerinin çekirdeklerini çıkarıp, doğrayınız.

Domatesleri küp küp doğrayınız.

Yayvan bir tencerede Sana Kase kızdırıp, içine piyazlık doğranmış soğanları ve kıyılmış sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz. Sirkeyi ilave edip, soteye devam ediniz.

Daha sonra içine doğranmış domatesleri, şekeri, kekiği, kırmızı pul biberi, siyah zeytinleri, tuz ve karabiberi ve az su koyup, kaynatınız.

Pişen sosu, yağlanmış kuskus ile karıştırıp, sıcak olarak servis ediniz.