

Etli Kuskus

Malzemeler

1 su bardagi kuskus
2 su bardagi su veya et suyu
1 kucuk kuru sogan
2 kucuk domates
300 gr. kusbasi et
tuz, karabiber
2 yemek kasigi sivi yag + 1 yemek kasigi tereyagi
1 tatli kasigi salca

Yapilisi

Kus basi etler cok az bir su ile yumusayana kadar pisirilir. Sivi yag ve tereyagi tencereye alinarak ısıtılır. Yemeklik dogranmis sogan kavrulur; etler sulari suzulduktan sonra tencereye alinir ve kavurmaya devam edilir. Tuz ve karabiberle tatlandırılır. Kabuklari soyularak kup kup dogranan domatesler eklenip bir sure pisirilir. Salca ve kuskus eklenip bir sure karistirilir. Et suyu veya su eklenir; (eti hasladigim suyu kullandim.)kisik ateste suyunu cekinceye kadar pisirilir. Ocak kapatilip; bir sure demlendirildikten sonra servise sunulur.ellerimize saglik