

Kuskus Pilavi

Malzemeler

2 su b. kuskus

2 su b. su

100 gr. tereyagi

1 tatli k. tuz

Yapilisi

Suyu, tereyaginin ucte biri ve tuzla birlikte tencereye koyun ve kaynatin. Kaynar kaynamaz derin bir kaba koydugunuz kuskusun uzerine bosaltin. Agzini aluminyum kagitla kapatarak 5 dakika kadar suyunu cekip sismesi icin bir kenara birakin. Daha sonra bir catalla karistirarak tekrar kapatın ve 5 dakika daha bekleyin.

Ardindan agzini acin ve bir catalla karistirin. Yapisip top haline gelenler varsa acin. Ya da dilerseniz geleneksel yolla, avuclarinizi tereyagi ile yaglayin ve kuskuslari iki avucunuzla ezmeden yuvarlayarak tane tane ayrilmasini saglayin.

Kuskuslar tereyagini cektikce avuclarinizi tekrar yaglayin. Hepsi de tane tane ve piril piril bir gorunum alinca, hepsini kuskus tenceresinin ust kismina veya dibine tulbent serdiginiz ve tencerenizin ustune oturacak bir suzgecin icine bosaltin. Kuskusunuzu tencerenin uzerine oturtun ve 20-25 dakika kadar agzi kapali veya acik olarak, bir iki kere bir tahta kasigin sapi ile ezmeden karistirarak pisirin. Daha sonra kuskusu sicak sicak buyuk derin bir tabaga tepeleme koyun ve uzerine erimis tereyagini dokup servis edin.