



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

PATLICANLI KUSKUS



- 1 Paket kuskus (500 gr.)
- 2 Adet patlıcan
- 2 Adet kırmızı et biberi
- 1 Adet kuru soğan
- 11 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 5 Su bardağı et suyu
- 1,5 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Tatlı kaşığı karabiber

- # Patlıcanların kabuklarının tümü soyulur, tuzlu suda yarım saat bekletilir, küçük küp biçiminde doğranır.
- # Tencereye sıvıyağ konur, ısınınca ince yemeklik doğranmış kuru soğan eklenir.
- # Soğan şeffaflaşınca kare şeklinde doğranmış kırmızı biber ve patlıcan ilave edilir. Patlıcan küçülene kadar kavrulur.
- # Üzerine soğuk et suyu, tuz ve karabiber katılır, kaynama noktasına gelene kadar pişirilir.
- # Daha sonra kuskus eklenir, tencerenin kapağı kapatılır. 5 dakika sonra karıştırılır, 3 – 5 dakika daha pişirilir.
- # Ocak almadan hemen önce üzerine bir çay bardağı soğuk su gezdirilir, karıştırılır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Kuskus genel olarak Kuzey Afrika'da sevilerek tüketilen bir pilav türüdür.