



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Badımcanlı Kuskus

Patlıcanlı Kuskus



- 1 Paket kuskus (500 qr.)
- 2 Ədəd badımcan
- 2 Ədəd qırmızıət bibəri
- 1 Ədədquru soğan
- 11 Çorba qaşığı duru yağ
- 5 Su stəkanı ət suyu
- 1,5 Şiriniyyat qaşığı duz
- 1 Şiriniyyat qaşığı qara bibər

- # Badımcanların qabıqlarının bütünü soyular, duzlu suda yarım saat gözlədilər, kiçik küp formasında doğranar.
- # Qazana duru yağ qoyular, istilənincə incə yeməli doğranmış quru soğan əlavə olunar.
- # Soğan şəffaflaşınca kvadra şəklində doğranmış qırmızı bibər və badımcan əlavə edilir. Badımcan kiçilənə qədər qovrulur.
- # Üzərinə soyuq ət suyu, duz və qara bibər qatılar, qaynama nöqtəsinə gələne qədər bişirilər.
- # Daha sonra kuskus əlavə olunar, qazanın qapağı bağlanılır. 5 dəqiqə sonra qarışdırılır, 3 - 5 dəqiqə daha bişirilər.
- # Ocaqdan götürmədən dərhal əvvəl üzərinə bir çay stəkanı soyuq su gəzdirilər, qarışdırılır.
- # İsti olaraq xidmətə təqdim edilir.

**Not:** Kuskus ümumiyyətlə Şimal Afrikada sevilərək istehlak edilən bir plov növüdür.