Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 843 | Adı: Patlıcanlı Kuskus | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 11:41