KUSKUS KAZABLANKA

2,5 Su bardağı kuskus
1 Adet orta boy kuru soğan
4 Çorba kaşığı sıvıyağ
4 Su bardağı et suyu
yarım tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin;
1 kg. kemikli kuzu eti
2 Adet iri olgun domates
1 Adet iri kuru soğan
4 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber

İlk işlem olarak kemikli kuzu eti düdüklü tencereye yerleştirilir, üzerini geçmeyecek kadar su konur. Düdüklü tencere kaynama noktasına geldikten sonra kısık ateşe alınır, 40 dakika haşlanır. Daha sonra, kemiklerinden ayrılır, bir kenara bırakılır.
Tencereye 4 çorba kaşığı sıvıyağ ve ince yemeklik doğranmış kuru soğan aktarılır. Soğan şeffaflaşınca ayrılan haşlanmış, ayıklanmış et eklenir. 5 dakika kadar orta ateşte birlikte pişirilir.
Daha sonra üzerine kabukları soyulmuş, ince doğranmış domates, 1 tatlı kaşığı tuz ve karabiber eklenir. Domates şeklini kaybedene kadar pişirilir.
Başka bir tencereye 4 çorba kaşığı sıvıyağ ve rendelenmiş kuru soğan konur 2 – 3 dakika kavrulur. Üzerine kuskus ilave edilir 2 – 3 dakika sürekli kavrulur, 4 su bardağı et suyu ve yarım tatlı kaşığı tuz eklenir.
Kuskus orta – kısık ateş arası ocakta ara sıra karıştırarak, kontrollü pişirilir. Ateşten alındıktan sonra üzerine bir şey örtmeden kısa süre dinlendirilir.
Kuskus servis tabağına alınır, üzerine hazırlanan etli karışım konur, sıcak olarak servise sunulur.

Not: Kuskus kazablanka, adından da anlaşılacağı gibi Fas'a ait bir tariftir.