



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOUSHARİ (TUNUS)

<https://www.lezzetsirri.com>

Koşeri

125 gr. pirinç
125 gr. herhangi bir makarna
1 küçük kase yeşil mercimek
1 küçük kase nohut
1 büyük baş soğan
1 çorba kaşığı un
sos için:
2 baş soğan
3 diş sarımsak
2 adet domates
4 adet yeşil biber
1 su bardağı su
2 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
1/2 su bardağı sıvıyağ
tuz

Pirinç, makarnayı, mercimeği ve nohutu ayrı ayrı haşlayın, sularını süzüp bir kenara bırakın.

Sos için önce sarımsakları ayıklayıp dövün. Soğanları rendeleyip yeşil biberleri ince ince kıyın. Yağı tavada kızdırıp, önce soğanları sonra yeşil biberleri ve daha sonra da kabukları soyulmuş ve ince doğranmış domatesleri içine atın ve hafif ateşte hep birlikte çevirin. Tuzu, kırmızı biberi, salçayı ve 1 bardak suyu ekleyin, birlikte pişmeye bırakın.

2 baş soğanı iri halkalar halinde doğrayın, üzerine 1 çorba kaşığı un serperek karıştırın. Derin bir tavada yağı kızdırın, içine unlanmış soğanları atarak kızartın. Soğanın unlanarak kızartılması soğanın pişme sırasında suyunu kaybetmeden gevrek olarak kızarmasını sağlar. Kızarmış soğanları kağıt bir peçetenin üzerine alın. Kağıt peçete soğanların fazla yağını alır. Daha önce haşladığınız nohut, mercimek ve makarnayı kızdırılmış sıvıyağda 2-3 dakika kadar ayrı ayrı çevirin. Derin bir servis kabının dibine makarnanın yarısını bir kat serin, üzerine sırayla birer kat olarak, mercimeği, pirinç ve nohutu yayarak ilave edin. En son makarnanın kalan yarısı ile üstünü kapatın. Kızarmış soğanları üzerine yayın. Hazırladığınız domates sosunu tüm malzemelerin üstüne yayarak dökün. Sıcak olarak servis yapın.