KOSHARİ (MISIR)

4 yemek kaşığı tereyağı
1su bardağı yeşil mercimek
1 su bardağı pirinç
1 su bardağı düdük makarna
3 su bardağı su
2 diş sarımsak
2 adet soğan
1 tutam tuz
3 adet karanfil
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı sirke
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber

Mercimek ve pirinç ayrı kaplarda 30 dakika ıslatılır.
İri doğranmış soğanlar ve ezilmiş sarımsak, 1 çay bardağı sıvı yağında kahverengileşene kadar devamlı karıştırılarak kavrulur. Delikli kepçe ile kağıt havlu üzerine alınır.
Makarna tuzlu kaynayan suda haşlanır, süzülür. 1 yemek kaşığı sana yağ, tuz ve karabiber eklenir karıştırılır.
Sosun yapılacağı tencereye, 1 yemek kaşığı tereyağ, 1 su bardağı su, tuz, ezilmiş sarımsak, karanfil, beyaz sirke, domates sosu veya domates salçası ve diğer baharatlar eklenir 20-25 dakika kaynatılır.
Kavrulan soğanlardan kalan yağın içerisine 3 su bardağı su, 1 yemek kaşığı domates salçası, 2 diş ezilmiş sarımsak ve tuz konulur kaynatılır. Kaynadıktan sonra ıslatılarak kabartılmış ve süzülmüş mercimek ve pirinç ilave edilir, suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirilir.
Servis tabağına sırası ile, mercimek-pilav karışımı, makarna, sos ve kavrulmuş soğan kat kat konularak servis yapılır.
Mısır' lılar gibi katmanlar halinde servis yapılabildiği gibi, karıştırıp servis tabağına alınır, üzerine sos dökülür, en üstüne de kızarmış soğan konulur.

Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 08.11.2021

© lezzetler.com tarif no:101966 • adı:Koshari (Mısır) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:27.04.2024 - 06:39