



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOŞARI (MISIR)

<https://yemek.name>

- 1 su bardağı pirinç
- ½ su bardağı sarı mercimek
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1,5 su bardağı et ya da tavuk suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Sosu için:
- 2 adet domates (kabukları soyulmuş ve rendelenmiş)
- 1 adet kuru soğan (ince doğranmış)
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı sirke

Pirinçleri en az 20 dakika sıcak suda bekletin. Tereyağını tencerede erittikten sonra süzdüğünüz pirinçleri ekleyin ve 3 - 4 dakika kadar kavurun. Üzerine kaynar haldeki et ya da tavuk suyunu ve tuzu ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp, altını kısarak yaklaşık 15 dakika boyunca pirinçler suyunu çekene kadar pişirin. Bu arada mercimekleri bir 7 - 8 dakika kadar, parçalanmayacak şekilde, su ve sıvı yağ ile haşlayın. Süzdüğünüz mercimekleri pilavla hırpalamadan karıştırın. Sos için, sıvı yağda soğanları 4 dakika kadar soteleyin. Üzerine domatesleri ekleyin. Kırmızı biberi, karabiberi, tuzu ve sirkeyi de ilave ettikten sonra ara ara karıştırarak orta ateşte 10 dakika pişirin. Mercimekli pilavı üzerinde sosu ile servis edin.

