

# Kahire Koshari Kasesi

Toplam 70 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 45 dk 6 kişilik Orta ~560 kcal

Koshari, pirinç, mercimek, makarna, nohut, domates sosu ve ç1tsoğan 1ayn kasede buluşturan doyurucu M1sokak yemeğidir.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağ Pirinç
- 1 su bardağ Yeşil mercimek
- 1.5 su bardağ Makarna
- 1 su bardağ Haşlanmış nohut
- 2 su bardağ Domates püresi
- 3 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Sirke

## Yapılış

1. Mercimeği 20-22 dakika diri kalacak şekilde haşlayın.
2. Pirinci ayrı tencerede 15 dakika pişirin.
3. Makarnayı kaynar suda al dente haşlayın.
4. Domates püresi, sirke ve sarımsaklı sosu 12 dakika kaynatın.
5. Soğanları ince doğrayıp kızgın yağda ç1t1stir1n.
6. Pirinç, mercimek, makarna, nohut ve sosu kaselerde birleştirin.

### PÜF NOKTASI

Sosu sirkeli yapmak koshari kaselerindeki nişastalı tabanı dengeler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Ç1tsoğan ve acı domates sosuyla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten