

Koshari

Toplam 70 dk Hazırlama 30 dk · Pişirme 40 dk 6 kişilik Orta ~430 kcal Açılış 17/10

Mısır kök yemeği koshari pirinç, makarna, mercimek ve domates sosunu aynı tabakta toplar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Pirinç
- 200 gr Makarna
- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 300 ml Domates sosu
- 2 diş Sarımsak

Yapılışı

1. Pirinç, makarna ve mercimeği ayrı ayrı pişirin.
2. Domates sosunu sarımsakla 10 dakika kaynatın.
3. Tüm katları tabakta birleştirin.

PÜF NOKTASI

Mercimek, pirinç ve makarnayı ayrı pişirin; katları tabakta diri kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne çuğur ve acılı domates sosu gezdirip derin kasede sunun.

Alerjenler

Gluten