Koshari - Mısır Mutfağı

Süre: 1 Saat 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 50 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı pirinç
- ¾ su bardağı yeşil veya kahverengi mercimek
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 150 g küçük makarna veya dirsek makarna
- 2 büyük kuru soğan, ince yarım ay doğranmış
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 su bardağı domates rendesi
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kimyon, 1 yemek kaşığı sirke, tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Makarna nedeniyle buğday/gluten.

Ön Hazırlık:

Mercimeği yıkayıp süzün, nohut kullanıma hazır olsun. Pirinci yıkayıp 10 dakika bekletin. Domates rendesini ve salçayı ayırın; Koshari farklı katmanlardan oluştuğu için malzemeleri ayrı tencerelerde pişirmek sonucun tane tane kalmasını sağlar.

Yapılışı:

1. Mercimeği pişirin:

- Mercimeği üzerini 3 cm geçecek su ve bir tutam tuzla haşlayın. Taneler yumuşayıp şeklini koruyunca süzün; fazla haşlayıp dağılmasına izin vermeyin.

2. Pirinci ve makarnayı hazırlayın:

- Pirinci az yağda 1 dakika çevirin, 1,5 su bardağı sıcak su ve tuz ekleyin. Kapağı kapalı kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirip 10 dakika demlendirin.

Kiraz'ın Mutfağı

- Makarnayı ayrı tencerede tuzlu suda diri kalacak şekilde haşlayıp süzün. Mercimek, makarna ve nohudu karıştırmadan ayrı tutun.

3. Domates sosunu yapın:

- Bir diş sarımsağı az yağda kokusu çıkana kadar çevirin. Salçayı, domates rendesini, kimyonu, tuz ve karabiberi ekleyin.
- Sos koyulaşıp çiğ domates kokusu gidene kadar 10-12 dakika pişirin. Sirkeyi ocaktan almaya yakın karıştırın.

4. Soğanı gevrekleştirin ve katmanlayın:

- Soğanları kalan yağda orta ateşte sabırla kavurup altın rengi ve gevrek hâle getirin; yanık noktaları oluşursa acı tat verir.
- Tabaklara önce pirinç, mercimek, makarna ve nohudu kat kat alın. Domates sosu ve gevrek soğanla tamamlayın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Pilav tane tane, mercimek diri, makarna yumuşak olmalı; tabakta sos malzemelere yayılmalı ama yemeği çorbaya çevirmemelidir.

Saklama:

Pişmiş pirinç ve diğer katmanları iki saat içinde ayrı sığ kaplara alıp soğutun, buzdolabında 2 güne kadar saklayın. Servis edeceğiniz porsiyonu iyice ısıtın; gevrek soğanı saklamadan önce eklemeyin.

>> **İpucu:** Koshariyi tabakta birleştirin; tüm tencereyi sosla karıştırmak pirincin tane yapısını ve makarnanın dokusunu kaybettirir.

Kiraz'ın Mutfağı