

كوسا باللبن

المقادير:

- 2 $\frac{1}{2}$ كيلو كوسا
- $\frac{1}{2}$ كيلو لحم مفروم
- 2 بصلة كبيرة، مفرومة
- 1 كوب أرز أبيض
- 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- 1 ملعقة صغيرة ملح، للحسوة
- 1 ملعقة كبيرة فلفل أسود، للحسوة
- 1 ملعقة صغيرة قرفة بودرة، للحسوة
- 4 كوب لبن زبادي
- 4 ملعقة كبيرة نشاء الذرة
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 1 ملعقة كبيرة نعناع
- 1 ملعقة صغيرة بودرة الثوم

طريقة التحضير:

1. تنقر الكوسا وينزع منها اللب.
2. في مقلاة، يسخن الزيت ويضاف إليه اللحم والبصل والملح والفلفل ويطهى لمدة 5 دقائق.
3. يخلط اللحم مع الأرز.
4. تحسى الكوسا بخلط الأرز.
5. في قدر، تسلق الكوسا في الماء حتى تنضج.
6. في قدر آخر، يطبخ اللبن والنشاء على نار معتدلة لمدة 10 دقائق مع التحريك المستمر.
7. يضاف الملح والنعناع والثوم إلى اللبن ويترك على النار لمدة دقيقة.
8. تضاف حبات الكوسا إلى اللبن.
9. يقدم الكوسا باللبن ساخناً.