كوسا باللبن

المقادير:

- 2 ½ كيلو كوسا
- ½ كيلو لحم مفروم
- 2 بصلة كبيرة، مفرومة
- 1 كوب أرز أبيض
- 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- 1 ملعقة صغيرة ملح، للحشوة
- 1 ملعقة كبيرة فلفل أسود، للحشوة
- 1 ملعقة صغيرة قرفة بودرة، للحشوة
- 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 اليه اللحم والبصل والملح والفلفل ويطهى لمدة 5 دقائق.
3. يخلط اللحم مع الأرز.
4. تحشى الكوسا بخليط 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 الى اللبن ويترك على النار لمدة دقيقة.
8. تضاف حبات الكوسا الى اللبن.
9. يقدم الكوسا باللبن ساخناً.