

## الكُشري

المقادير:

2 كوب عدس كامل

1/2 كيلو معكرونة صدف

2 كوب من الأرز المنقوع

3 حبات بصل

6 حبات بندورة (طماطم)

2 ملعقة كبيرة رب البندورة (معجون الطماطم)

1 ملعقة كبيرة رب الفليفلة الحار (معجون الفلفل الحار)

15 سن (فص) ثوم مفروم ناعم

4 ملاعق صغيرة كمّون

1 ملعقة صغيرة فلفل حارّ بودرة

1/2 ملعقة صغيرة قرفة

1/2 كوب زيت زيتون

زيت نباتي

4 كوب ماء

ملح

## طريقة التحضير:

### تسلق المعكرونة

تفرم بصلة واحدة وتحمر مع القليل من الزيت النباتي. تضاف نصف كمية الثوم. يضاف العدس الى القليّة. ثم يضاف القرفة ونصف كمية الكمّون. يضاف ٤ أكواب الماء فوق العدس وقبل استواء العدس كلياً يضاف الأرز.

للصلصة: يقلى الثوم المتبقي مع القليل من الزيت النباتي ثم تضاف اليه الطماطم المفرومة، معجون الطماطم ومعجون الفلفل الحار. يضاف فلفل الحار البودرة مع كمية الكمّون المتبقية.

يفرم البصل المتبقي الى شرائح رقيقة ويشوى على لوحة الشوي.

يقدم خليط العدس والأرز وفوقه العكرونة ثم تضاف الصلصة وفوقها البصل المشوي عند التقديم

بعد استواء العدس مع الأرز و استواء الصلصة لتصبح جامدة نوعاً ما، يقدم الطبق المؤلف من العدس والأرز وفوقه المعكرونة المسلوقة. ثم تضاف الصلصة على الوجه وفوقهم البصل المشوي