

## MAHSYI KOSSA

### Bahan-bahan:

2 kg Kossa  
2 cawan beras Mesir dibasuh dan direndam  
400 g daging cincang  
Bawang dicincang  
Tomato dicincang  
Garam setengah sudu teh  
Serbuk Kari  
Serbuk Lada

### Bahan-bahan sos:

4 tomato cincang  
Setengah potongan lada Rumi dicincang  
2 biji lada pedas  
3 cawan air  
Serbuk Kari  
Serbuk lada hitam  
Serbuk lada merah  
4 ulas bawang putih  
Serbuk garam  
Pes tomato  
5 sudu minyak zaitun

### Cara penyediaan:

1. Tumis bawang dengan minyak sehingga kemerah-merahan kemudian masukkan daging dan kacau kemudian tambahkan tomato, beras dan rempah-rempah kemudian padamkan api.
2. Basuh dan korek korek biji kossa, dan bersihkan dengan pengisian sebelumnya.
3. Dalam pengisar, masukkan semua bahan-bahan sos (kecuali rempah dan pes tomato) dan kacau dengan baik.
4. Dalam periuk, letakkan minyak zaitun dan tuangkan sos yang telah dikisar kemudian masukkan pes tomato dan rempah dan biarkan masak.
5. Kemudian masukkan biji Kossa ke dalam periuk dan biarkan sehingga sos dan nasi di

dalam biji Kossa itu masak.

Rujukan:

Kossa dalam bahasa Inggeris ialah zucchini seeds

