

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



Share this:

[Tweet](#)

Like this:

Like Loading...