Lauch mit Hähnchenfleisch

Tavuklu Pırasa

1 kg Lauch
200 g Hühnerbrust
2 Knoblauchzehen
2 Karotten
1 mittel große Zwiebel
1 EL Tomatenmark
2 KL Salz
1 handvoll Reis
2 Gläser warmes Wasser
6 EL Öl

Hühnerfleisch klein würfeln und in das erhitzte Öl hinzugeben.
Hünherfleisch in eigenem Saft braten und danach fein gehackte Zwiebel, Knoblauch und in 2 cm breite Stücke geschnittene Karotten hinzugeben.
Wenn die Karotten etwas weich gekocht sind dann Tomatenmark und ausgewaschenes Reis hinzugeben und einige Male umrühren.
Schließlich in 2 cm breite Stücke geschnittenen Lauch hinzugeben, Salz einstreuen und einige Male umrühren. Danach 2 Gläser kochendes Wasser einfüllen und auf schwacher Hitze 40-45 Minuten kochen.
Warm servieren.

Tipp: Wenn nicht gewünscht kann Reis und Tomatenmark weggelassen werden.