



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Porree mit Olivenöl

Zeytinyağlı Pirasa



1 kg Porree
2 dicke Karotten
1 kleine Zwiebel
1 Kaffeetasse Reis
½ Glas Olivenöl
1 Kaffeelöffel Tomatenmark
2 Würfelzucker
1 ½ Kaffeelöffel Salz
Auf die Oberfläche:
7-8 gehackte Petersilienzweige

- # In einen Topf Olivenöl geben auf mittlerer Hitze erhitzen und feingehackte Zwiebel und in Scheiben zugeschnittene Karotten hinzugeben und die Zutaten weich dünsten lassen.
- # Dazu zwei fingerbreit zugeschnittene Porree geben und einige Minuten andünsten.
- # Tomatenmark in einem Glas Wasser anmischen und in die Porreemischung eingießen und anschließend ausgewaschen und abgetropften Reis hinzugeben.
- # Mit geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten köcheln lassen. Salz und Zucker hinzugeben.
- # Weitere 20 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen und anschließend vom Herd nehmen und mit geschlossenem Deckel eine halbe Stunde ruhen lassen.
- # Das Porree mit Olivenöl nach dem Ruhen lauwarm in Servierteller geben und mit fein gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp: Olivenöl speisen, die am nächsten Tag verspeist werden und im Kühlschrank aufbewahrt werden, kann das Olivenöl ein wenig aushärten. Dies zeigt die Qualität des Olivenöls auf.