



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

Resi mit Fleisch

Etili Pilav



2 Gläser Reis
½ Glas Öl
1 Glas gekochte Kichererbsen
500 g kleingewürfeltes Lammfleisch
2 grüne Paprika
1 große Zwiebel
2 Kaffeelöffel Salz

- # Fein gehackte Zwiebel und Paprika zusammen mit dem Fleisch im Schnellkochtopf mit der Zugabe von 5 Gläser Wasser kochen.
- # Öl in einen Topf geben und leicht erhitzen dann ausgewaschenen und abgetropften Reis hinzugeben.
- # Leicht anbraten.
- # Auf durchsichtig gewordene Reis 4 Gläser Fleischbrühe geben und ein wenig Salz hinzugeben.
- # Zuerst bei hoher Hitze zum kochen bringen dann bei niedriger Hitze weitere 20 Minuten kochen.
- # Bevor es zum ziehen stehen gelassen wird das zuvor gekochte und abgetropfte Fleisch und Kichererbsen auf den Reis geben und ein wenig umrühren. Etwa 30 Minuten lang ziehen lassen.
- # Während dem ziehen auf den Topf ein weisses Papier legen.
- # Nach dem der Reis gezogen hat kann man es umrühren.

Tipp: Um ein gutes Ergebnis bei dem Reis zu erzielen sollte die Stärke des Reis gut ausgewaschen werden.