



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

Reis mit Nudelfäden

Şehriyeli Pilav



2 Gläser Reis
125 g Butter oder Margarine
1 Teeglas Gerste Nudeln oder Nudelfäden
4 Gläser Wasser
1 Würfelzucker
Salz

- # Den Reis aussortieren, gut auswaschen und abtropfen.
- # Butter im Topf zerlassen dann Vermicelli hinzugeben und bis die Nudel gut angebraten sind braten.
- # Dazu nun ausgewaschenen und abgetropften Reis geben.
- # Den Reis eicht andünsten und 4 Gläser Fleischbrühe, Salz und Würfelzucker hinzufügen. (Für die Nudel wird zusätzlich ½ Glas Wasser hinzugefügt).
- # Sobald die Fleischbrühe zum Kochen anfängt Herd auf niedrige Stufe schalten und 15 Minuten köcheln lassen.
- # Mit einem sauberen Paprietuch abdecken und eine halbe Stunde lang ziehen lassen.

Tipp: Falls keine Fleischbrühe vorhanden ist kann man den Bulgur auch mit 4 Gläser Wasser zubereiten.