



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

Farmreis

Çiftlik Pilavi



2 Gläser Reis
8 EL Öl
1 mittelgroße geriebene Karotte
3 grüne Spitzpaprika
10 frische Pilze
3 Gläser Fleischbrühe
2 Kaffeelöffel Salz

- # Reis auswaschen und in Salzwasser eine halbe Stunde stehen lassen.
- # Öl in einen Topf geben und erhitzen dazu dünn geschnittene Paprika geben und ein wenig weich dünsten lassen danach Karotten hinzufügen.
- # Wenn die Karotten auch weich geworden sind dann ausgewaschenen und abgetropften Reis hinzugeben und weitere fünf Minuten dünsten.
- # Am Schluß fein geschnittene Pilze und Salz hinzufügen und einige Male umrühren. Wasser hinzufügen.
- # Insgesamt 20 Minuten kochen. Zuerst 10 Minuten auf hoher Hitze danach 10 Minuten auf niedriger Hitze kochen.
- # Topf vom Herd nehmen und mit einem Papiertuch abdecken und 20-25 Minuten ruhen lassen.
- # In eine Schale geben und auf einen Teller wenden.

Tipp: Auf Wunsch kann es mit Dill verziert werden.