



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

## Verschleierter Reis

Perde Pilavi



2 Gläser Reis  
2 ½ EL Butter  
1 EL Pinienkerne  
1 EL Korinthen  
2 EL Mandeln  
½ gekochtes Hähnchen  
3 ½ Gläser Hühnerbrühe  
1 Kaffeelöffel Salz  
1 TL Pfeffer  
1 TL Würzmischung  
Für den Teig:  
1 Ei  
2 EL Weiche Butter  
1 TL Salz  
Ausreichend Mehl  
1 Kaffeetasse lauwarmes Wasser

- # Reis aussortieren und eine halbe Stunde im lauwarmen Salzwasser ruhen lassen.
- # Pinienkerne und Korinthen in Öl rosarot dünsten.
- # Dazu den eingeweichten, ausgewaschenen und abgetropften Reis geben und ein paar Minuten anbraten.
- # Warme Hühnerbrühe hinzufügen.
- # Zuerst auf mittlere dann auf niedriger Hitze 20 Minuten kochen.
- # Vom Herd nehmen und gezupftes Hühnerfleisch, Salz und Würzmischung hinzugeben und vorsichtig umrühren.
- # Zwischen Herddeckel und dem Herd ein Papiertuch legen.
- # Währenddessen den Teig vorbereiten. Hierzu Ei, weiche Butter, Salz, Wasser und ausreichende Menge Mehl zu einer ohrläppchenharten Teigmasse kneten.
- # Teig in ½ cm dicke mit der Nudelrolle ausrollen.
- # Eine tiefe Backform mit genügend Butter einfetten. Auf die Unter- und Seitenfläche abgekochte und enthäutete Mandeln festsetzen.
- # Nun den ausgerollten Teig über die Seiten herausragend in die Backform geben.
- # Nun den abgekühlten Reis in den Teig geben.
- # Nun die Teigränder über den Reis schlagen.
- # Bei 170 Grad im Backofen den Teig goldbraun backen.

Tipp: "Verschleierter Reis" ist ein traditionelles Gericht der Region Siirt.