



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

Ali Pasa Reis

Ali Paşa Pilavi



2 ½ Gläser Reis
3 EL Butter
1 ½ Kaffeelöffel Salz
4 Gläser Wasser
250 g Hackfleisch für Klößchen
1 Scheibe altbackenes Brot
1 EL Korinthen
1 EL Pinienkerne
1 TL Pfeffer

- # Das Innere der altbackenen Brotscheiben kneten und Hackfleisch, Salz und Pfeffer hinzugeben und weitere fünf Minuten kneten. Marmelgroße Klößchen formen.
- # Reis eine halbe Stunde in Salzwasser geben danach auswaschen und abtropfen.
- # In einen Topf Öl geben und Pinienkerne und Korinthen hinzugeben und ein wenig anbraten. Reis hinzufügen und 4-5 Minuten anbraten.
- # Dann kochendes Wasser einfüllen und mit Salz bestreuen. Mit geschlossenem Deckel zuerst bei hoher Hitze dann bei niedriger Hitze 17 Minuten kochen.
- # Während der Reis kocht die Klößchen auf dem Grill braten.
- # Wenn der Reis gekocht ist dann die Klößchen auf den Reis geben. Den Topf mit einem Tuch abdecken und 20 Minuten ruhen lassen.
- # Nach der Ruhezeit durch umrühren die Klößchen in den Reis verteilen und servieren.

Tipp: Auf Wunsch kann in die Klößchenmasse eine kleine Zwiebel eingerieben werden. Dann müßte man die altbackenen Brotscheiben nicht mit Wasser einweichen.