



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