



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.