



Reis mit Yufla und Pinienkerne

Yufkali Çam Pilavi



1 ½ Gläser Reis
1 Teeglas Öl
2 Kaffeetassen Pinienkerne
1 Fertig-Yufkablatt
1 Kaffeelöffel Salz
2 ½ Gläser Wasser oder Fleischbrühe

- # Reis in Salzwasser eine halbe Stunde stehen lassen und danach ein paar Mal auswaschen und abtropfen.
- # In einen kleinen Topf ein Teeglas Öl einfüllen, erhitzen und Pinienkerne hinzugeben.
- # Nach dem die Pinienkerne sich gelblich verfärbten den Reis hinzugeben und ein paar Minuten anbraten.
- # Warme Fleischbrühe und Salz hinzugeben zuerst auf hoher Hitze dann auf niedriger Hitze 15-17 Minuten kochen.
- # Eine Hitzebeständige Backform einfetten und den Yufkablatt über die Ränder herausragend in die Backform legen.
- # Den Reis auf den Yufka umkippen und schön ausbreiten und die Yufkaränder in der Mitte über den Reis zusammenlegen.
- # Die Oberfläche der Yufka leicht einfetten und in das zuvor auf 200 Grad erhitzte Backofen schieben.
- # Wenn goldbraun gebacken ist aus dem Backofen nehmen und mit den Falten nach unten auf einen Teller wenden und servieren.

Tipp: Wenn Zeit vorhanden ist kann zum zudecken des Reises ein separater Teig bestehend aus einem Ei, einer Kaffeetasse Wasser, ein wenig Salz und entsprechender Menge Mehl mit einem Nudelholz ausgerollt und verwendet werden.