



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

Inner Reis

İç Pilav



1 ½ Gläser Reis
1 Kaffeetasse Öl
1 Kaffeetasse Korinthen
2 EL Pinienkerne
Hähnchenleber
Hähnchennieren
1 TL Würzkörner
1 Kaffeetasse Salz
½ Bunt Dill
1 TL Pfeffer
2 ½ Gläser Hühnerbrühe

- # Reis eine halbe Stunde im lauwarmem Salzwasser ruhen lassen danach auswaschen und abtropfen.
- # In einen Topf Öl geben und Pinienkerne hinzugeben.
- # Danach Korinthen hinzugeben und etwa eine Minute andünsten danach fein gehackte Hühnerleber und Hähnchennieren hinzugeben.
- # Diese Zutaten 5 Minuten dünsten danach Reis hinzugeben und ein paar Minuten andünsten.
- # Fleischbrühe und Gewürze hinzugeben.
- # Wenn die Fleischbrühe aufgekocht wurde dann den Herd auf niedrige Stufe runterschalten und weitere 12 Minuten köcheln lassen.
- # Kurz bevor man den Reis vom Herd nimmt fein gehackte Dill hinzugeben und mit einem Papiertuch abdecken und ruhen lassen.

Tipp: Dieser Reis wird vielmehr Füllen von Puten verwenden.