



## Reis mit Auberginen

Patlıcanlı Pilav



2 Gläser Reis  
1 Teeglas Öl  
3 Gläser kochendes Wasser  
2 Auberginen  
1 Kaffeelöffel Salz  
1 Glas Bratöl

- # Reis eine halbe Stunde in lauwarmem Salzwasser ruhen lassen, auswaschen und abtropfen.
- # Die Auberginen schälen und in Salzwasser ruhen lassen damit der bittere Geschmack entweicht, aus dem Wasser nehmen, auswaschen, abtropfen und in kleine Stücke Schneiden.
- # Diese zugeschnittenen Auberginenstücke in erhitztem Öl braten und auf einen Papiertuch herauslegen.
- # In einen Topf Öl geben und erhitzen dann den Reis hinzugeben.
- # Den Reis 4-5 Minuten im Öl anbraten.
- # Drei Gläser kochendes Wasser einfüllen und Salz einstreuen.
- # Zuerst bei hoher dann bei niedriger Hitze 17 Minuten kochen.
- # Bevor der Reis vom Herd genommen wird die angebratenen Auberginen hinzugeben und vorsichtig unterrühren. Zwischen Deckel und Topf ein Papiertuch legen und ruhen lassen.

Tipp: Auf Wunsch kann in diesen Reis ein paar gehackte Lauchzwiebel hinzugegeben werden.