



## Buhara Reis

Buhara Pilavi



2 Gläser Reis  
200 g kleingewürfeltes Lammfleisch  
1 ½ Teeglas Öl  
2 Karotten  
2 EL Mandeln  
3 Gläser Wasser  
1 ½ Kaffeelöffel Salz  
1 TL Pfeffer

- # Reis in lauwarmem Salzwasser eine halbe Stunde einweichen lassen.
- # In wenig Öl sehr klein gewürfeltes Fleisch anbraten, dazu geriebene Karotten geben und umrühren, Deckel schließen und vom Herd nehmen.
- # Den Restöl in einen anderen Topf geben und erhitzen und gekochte und enthäutete Mandeln dazu geben und anbraten.
- # Nun eingeweichten, ausgewaschenen, abgetropften und ziehen gelassenen Reis hinzufügen und zusammen mit den Mandeln anbraten.
- # Auf den Reis später die zuvor vorbereitete Fleischmischung geben und untermischen.
- # Drei Gläser Wasser, Salz und Pfeffer hinzugeben, Deckel schließen und zuerst auf mittlerer und später auf niedriger Hize 20 Minuten kochen.
- # Danach zwischen Deckel und Topf ein Küchenpapier legen und für mind. 20 Minuten ziehen lassen.

Tipp: Auf Wunsch geriebene Karotte separat anbraten und hinzufügen.