



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

Reis mit Linsen

Müceddere



1 Glas grober Bulgur
1 Glas grüne Linsen
4 mittelgroße Zwiebel
15 EL Öl
2 ½ Kaffeelöffel Salz
1 Glas Wasser

- # Zwiebel halbkreisförmig zuschneiden und in Olivenöl anbraten bis eine die Zwiebel eine braune Farbe bekommen (mind. Eine halbe Stunde).
- # Bulgur waschen und in eine tiefe Schale geben und mit Wasser füllen bis ein fingerbreit übersteht und eine halbe Stunde ruhen lassen.
- # Auf die angebratenen Zwiebel den eingeweichen und abgetropften Bulgur geben und zusammen 10 Minuten unter umrühren anbraten.
- # Dazu gekochte grüne Linsen, Salz und ein Glas Wasser geben. Auf mittlerer Hitze 10 Minuten kochen.
- # Vom Herd nehmen und zwischen Deckel und Topf ein Papiertuch legen und 20 Minuten stehen lassen.
- # Lauwarm oder kalt servieren.

Tipp: Müceddere ist ein traditionelles Gericht aus Kilis.