



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

---

## Pompöser Reis

Saltanat Pilavi



2 Gläser Reis  
1 ½ Teegläser Öl  
100 g Hackfleisch  
250 g Pilze  
1 mittelgroße Zwiebel  
1 ½ Kaffelöffel Salz  
1 TL Pfeffer  
2 ½ Gläser Wasser

# Reis in lauwarmem Salzwasser einweichen.

# Einen halben Teeglas Öl in einen Topf geben und fein gehackte Zwiebel damit anbraten, danach das Hackfleisch hinzugeben und unter ständigem Umrühren anbraten.

# Sobald Zwiebel und Hackfleisch angebraten wurde die in Zitronenwasser angekochte und klein geschnittene Pilze hinzugeben. Alle Zutaten 10 Minuten kochen und dann vom Herd nehmen.

# In den Reiskochtopf ein Teeglas Öl geben, erhitzen und dann eingeweichten, ausgewaschenen und abgetropften Reis hinzugeben.

# Auf mittlerer Hitze Öl und Reis so lange anbraten bis der Reis eine klare weiße Farbe erhält (ca. 10 Minuten)

# Auf den Reis die zubereitete Fleischmischung hineingeben und ohne Umrühren Wasser einfüllen.

# Auf mittlerer Hitze das Wasser zum kochen bringen, danach bei niedriger Hitze 15 Minuten köcheln lassen und anschließend vom Herd nehmen.

# Den Reis leicht Umrühren und 20 Minuten mit einem Papiertuch bedecken und ziehen lassen.

# Warm servieren.

**Tipp:** Bei der Zubereitung des „Pompösen Reises“, kann anstelle des Hackfleischs auch klein gewürfeltes Fleisch verwendet werden.