



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 eine Papiertuch bedecken und ziehen lassen.

Warm servieren.

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