



Reis mit Hackfleisch

Kıymalı Pilav



1 ½ Gläser Reis
100 g Hackfleisch
2 Spitzpaprika
1 kleine Zwiebel
1 mittelgroße Tomate
1 Teeglas Gerstenudel
1 Teeglas Öl
1 ½ Dessertlöffel Salz
3 Gläser Wasser

- # Feingehacke Zwiebel in zwei Eßlöffel Öl leicht anbraten, dazu feingekackte Paprika geben und dünsten.
- # Hackfleisch hinzugeben und unter umrühren anbraten. Danach geriebene Tomaten und Salz hinzugeben und bis die Farbe der Tomaten sich ändert köcheln lassen danach vom Herd nehmen.
- # In einen anderen Topf Öl erhitzen und dann Gerstenudel hinzugeben und bis diese sich rosarot verfärbten andünsten.
- # Danach nicht eingeweichten aber ausgewaschenen und abgetropften Reis hinzugeben und den Reis anbraten bis man eine transparente Farbe erhält.
- # Dazu die Hackfleischmischung aus dem anderen Topf hinzugeben und einige Male umrühren danach das Wasser hineinfüllen.
- # Zuerst auf mittlerer Hitze, dann auf niedriger Hitze 17 Minuten köcheln lassen.
- # Vom Herd nehmen und zwischen Deckel und Topf ein (Papier)Tuch einlegen und eine halbe Stunde ziehen lassen.
- # Durchrühren und servieren.

Not: Dieses Kochrezept „Reis mit Hackfleisch“ ist ein Rezept von der Mutter der Autorin.