



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

---

## Einfacher Reis

Sade Pilav



2 Gläser Reis  
1 EL Butter  
4 EL Öl  
4 Gläser Wasser oder Fleischbrühe  
1 KL Salz

- # In einem Topf Butter, Öl, Fleischbrühe und Salz zum Kochen bringen.
  - # Währenddessen den Reis säubern und mit reichlich sprudelndem Wasser auswaschen und abtropfen lassen.
  - # In das kochende Wasser nun den Reis einfüllen vermischen und den Deckel des Topfes schliessen.
  - # Den Reis zuerst bei mittlerer Stufe 5 Minuten anschliessend bei niedriger Stufe 15 Minuten und somit insgesamt 20 Minuten köcheln lassen.
  - # Zwischen dem Topf und dem Deckel ein Küchenpapier einlegen und eine halbe Stunde ruhen lassen.
  - # Nach dieser Zeit den Reis einige Male umrühren und hierbei vorsichtig sein, damit der Reis nicht zerdrückt wird.
- In eine angefeuchtete Schale eindrücken und auf einen Servierteller wenden.

**Tipp:** Auf diese Weise zubereiteten Reis nennt man "gelassener Reis". Aber wenn der Reis zuvor in Öl angegünstet wird, dann nennt man diese Art der Zubereitung "gebratener Reis"