



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 "gelessener Reis". Aber wenn der Reis zuvor in Öl angegünstet wird, dann nennt man diese Art der Zubereitung "gebratener Reis"