



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

## Reis mit Safran

Safranlı Pilav



2 Gläser Reis  
1 KL Safran  
1 EL Butter  
4 EL Sonnenblumenöl  
3 ½ Gläser Fleischbrühe  
2 EL Wasser  
2 KL Salz

- # In eine kleine Schüssel Safran füllen und 2 EL Wasser hinzugeben. Damit sich die Farbe gut entfalten kann eine halbe Stunde stehen lassen.
- # Nach dieser Zeit den Reis mit reichlich Wasser auswaschen und abtropfen.
- # In einen Topf Butter und Sonnenblumenöl erhitzen und vermischen, den ausgewaschenen und abgetropften Reis hinzugeben.
- # Den Reis bei mittlerer Stufe dünsten bis es glasig und hart wird. Den mit Wasser vermischten Safran samt der Flüssigkeit einfüllen und einige Male Umrühren.
- # Salz hinzugeben und als letztes Fleischbrühe hineinfüllen, mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze 10 Minuten und anschliessend 10-15 Minuten bei niedriger Hitze kochen.
- # Nachdem der Herd ausgeschaltet wurde zwischen Deckel und Topf ein saugfähiges Tuch oder Küchenpapier legen und mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen. Anschliessend den Reis vorsichtig umrühren ohne es zu zerdrücken, eine kleine Glasschale anfeuchten und den Reis einfüllen leicht andrücken und auf einen flachen Servierteller wenden und mit ein wenig trockenem Safran bestreuen.

**Tipp:** Safran wird auch in der Textilbranche als Farbstoff verwendet. Ein Gramm Safran verfärbt eine Tonne Wasser.