



## Reis mit Aprikosen

Kayıtlı Pilav



2 Gläser Reis  
12 getrocknete Aprikosen  
1 handvoll Aprikosenkerne  
1 Hühnerbrust  
1 EL Butter  
5 EL Sonnenblumenöl  
2 KL Salz  
3 Gläser Hühnerbrühe

- # Zum Vorbereiten Reis in warmes Salzwasser einlegen. Die Aprikosenkerne kurze Zeit kochen und die Haut abziehen. Damit die Aprikosen ein wenig aufweichen in lauwarmes Wasser einlegen.
- # In einem Topf Butter und Öl erhitzen und vermischen und anschliessend klein geschnittene Aprikosen und die Aprikosenkerne hinzugeben und dünsten.
- # Sobald die Aprikosenkerne rosarot werden, dann den in warmes Wasser eingelegten und mehrfach ausgewaschenen und abgetropften Reis hinzugeben.
- # Ohne den Reis zu brechen dünsten bis es hart wird. Dazu in Wasser gekochte Hühnerbrust hinzugeben und einige Male umrühren.
- # Als letztes Salz und Hühnerbrühe hinzugeben und den Deckel schliessen. Bis der Reis anfängt zu kochen bei mittlerer Hitze und danach bei niedriger Stufe 18-20 Minuten köcheln lassen.
- # Mit einem Tuch zudecken und mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.
- # Anschliessend kann je nach Wunsch serviert werden.

Tipp: Fall keine Aprikosenkerne vorhanden, dann kann man auch Mandel verwenden.