



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

Reis mit Pflaumen

Erikli Pilav



2 Gläser Reis
1 Teeglas Mandeln
½ Teeglas Pinienkerne
½ Glas Pistazien
2 EL Butter
2 EL Olivenöl
½ TL Zimt
½ TL Frühlingsgewürzmischung
1 TL Pfeffer
1 KL Salz
3 Gläser Wasser
Für die Pflaumenmischung:
2 Gläser getrocknete Pflaumen
2 Gläser Wasser
2 EL Olivenöl
2 EL Zucker
Für den Teig:
1 Ei
½ EL Olivenöl
½ Teeglas Wasser
½ TL Salz
Aufnehmbare Menge Mehl

- # Die Pflaumen waschen, 2 Gläser Wasser einfüllen und bei mittlerer Stufe kochen bis die Pflaumen aufgeweicht sind.
- # Anschliessend das Wasser abtropfen lassen, Zucker und Olivenöl hinzugeben und bei mittlerer Stufe ein paar Minuten umrühren. Nach dem Abkühlen die Kerne herausnehmen.
- # Den Reis in lauwarmer Salzlake mindestens eine halbe Stunde stehen lassen. Während dieser Zeit die Mandeln und die Pistazien kurze Zeit in warmes Wasser legen und anschliessend die Haut abziehen.
- # In einem Topf Olivenöl und Butter erhitzen und vermischen danach die Pistazien, Pinienkerne und Mandeln hinzugeben und dünsten bis sie gelblich geworden sind.
- # Danach in die Salzlake eingelegten Reis auswaschen und mit kaltem Wasser ausgewaschenen und abgetropften Reis hinzugeben und 10 Minuten dünsten.
- # In den Reis Salz, Pfeffer, Zimt, Frühlingsgewürzmischung und 3 Gläser Wasser einfüllen und den Deckel des Topfes schliessen. Bei mittlerer Stufe 10 Minuten kochen und danach bei niedriger Stufe 10 weitere Minuten kochen.
- # Zwischen Deckel und Topf einen Tuch einlegen und mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen. Während dessen den Teig zubereiten; in einer Rührschüssel Ei, Olivenöl, Wasser und Salz vermischen. Unter ständigem kneten Mehl hinzugeben bis ein mittel fester Teig entstanden ist.
- # Den Teig bei einer mehligten Unterlage zu eine Durchmesser von 35-40 cm ausrollen. An ein paar Stellen entweder mit einer rechteckigen oder anderen Stechform kleine Löcher in den Teig einstechen.
- # Einen mittel grossen Aluminiumtopf ohne Griff mit reichlich Butter einschmieren. Den zubereiteten Teig einlegen den Teig über den Topfand herausragen lassen.
- # Zuerst auf den Teig die Hälfte der Pflaumen, dann die Hälfte des Reises und anschliessend die andere Hälfte unter leichtem Pressen Schicht für Schicht auftragen. Die Ränder des Teigs nun in die Mitte zusammen legen und verschliessen.
- # Den Reis bei 180 Grad backen bis der Teig goldbraun gebacken ist. Auf einen Servierteller wenden.

Tipp: Reis mit Pflaumen ist eine in Vergessenheit geratene geschmacksvolle Reisart der Osmanischen Küche.