



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

Ägäischer Reis

Ege Pilavi



3 Gläser Reis
1 kleines Dorfhuhn
1 Teeglas Pistazien
1 Teeglas Mandeln
30 St. Spaghetti
1 ½ Teegläser Öl
2 KL Salz
½ KL Pfeffer
4 ½ Gläser Wasser-Fleischbrühe-Mischung

- # Das Huhn in 5 Gläser Wasser weich kochen. Den Reis in Salwasser eine Stunde einlegen. Die Mandeln 2-3 Minuten in kochendes Wasser einlegen und die Haut abziehen und bei den Pistazien die Aussenschale entfernen.
- # In einem Topf Öl erhitzen und anschliessend die Spaghetti zwei fingerbreit brechen und gelblich anbraten.
- # Die Spaghettistücke aus dem Öl fischen. In das gleiche Öl Mandeln und Pistazien geben. Wenn die Mandeln gelblich gebraten sind dann den eingeweichten, ausgewaschenen und abgetropften Reis hinzugeben.
- # Die Zutaten 4-5 Minuten dünsten. Die zuvor gedünsteten Spaghettistücke und in kleine Stücke aufgeteilte Hühnerfleisch hinzugeben.
- # Ein paar Mal umrühren und Slaz, Pfeffer und die Mischung aus Fleischbrühe und Wasser hinzugeben.
- # Mit geschlossenem Deckel zuerst bei mittlerer Hitze 10 Minuten, dann 10 Minuten bei niedriger Hitze insgesamt 22 Minuten kochen.
- # Zwischen Topf und Deckel ein Tuch einlegen und mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen, vorsichtig umrühren und servieren.

Tipp: Ägäischer Reis ist in letzter Zeit eine begehrte Reisart, die in Izmir Kemeralti verkauft wird.