



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

Bulgurreis mit Leber

Cigerli Bulgur Pilavi



2 Gläser grober Bulgur
1 mittel grosse Zwiebel
7 EL Öl
1 KI Salz
4 Gläser Wasser oder Hühnerbrühe
Für die Leberpaste:
250 g Hühnerleber
1 kleine Zwiebel
4 EL Öl
½ KL Salz

- # Zuerst den Reis zubereiten. In einem Topf 7 Esslöffel Öl erhitzen, danach die halbkreisförmig zugeschnittenen Zwiebel hinzugeben.
- # Die Zwiebel dünsten bis sie sich förmlich ändern, den gewaschenen und abgetropften Bulgur hinzugeben und 2-3 Minuten dünsten.
- # Zu dem Bulgur 4 Gläser Wasser oder Hühnerbrühe einfüllen, den Deckel verschliessen und bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen und vom Herd nehmen.
- # Während der Bulgur zieht die Leberpaste zubereiten. In einem anderen kleinen Topf 4 Esslöffel Öl erhitzen und klein gehackte Zwiebel hinzufügen und weich dünsten.
- # Danach die haselnussgross zugeschnittenen Leberstücke geben und 15-20 Minuten ohne Deckel dünsten, Salz einstreuen und vom Herd nehmen.
- # Vor dem Servieren eine Schale anfeuchten und etwa 1/6 der Leberpastete in den Boden der Schale leicht einpressen. Auf die Leberpastete Bulgur einfüllen, ebnen und auf einen Servierteller wenden.
- # Warm oder lauwarm servieren.

Tipp: Reis mit Leber ist eine beliebte Reisart in Hakkari.