



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

Reis mit Pistazien

Fistikli Pilav



2 Gläser Reis
1 Teeglas Pistazien
1 grosse Karotte
8 EL Öl
1 ½ KL Salz
3 Gläser Wasser oder Fleischbrühe

Den Reis mindestens eine halbe Stunde in reichlich Salzwasser (bis der Reis mit der Flüssigkeit bedeckt ist) einweichen. Währenddessen die Pistazien 4-5 Minuten in heisses Wasser einlegen und anschliessend die Haut abziehen.

In einem Topf bei mittlerer Hitze Öl erhitzen und die gehäuteten Pistazien hinzugeben und 1-2 Minuten dünsten und grob gehobelte Karotten hinzugeben.

Karotten und die Pistazien dünsten bis die Flüssigkeit der Karotten verdunstet ist. In Wasser eingeweichte und ausgewaschenen Reis hinzugeben und Salz einstreuen. Dünsten bis der Reis galsig klar geworden ist.

Schliesslich 3 Gläser kaltes Wasser oder Fleischbrühe hinzugeben vermischen und den Deckel des Topfes schliessen.

Den Reis zuerst bei mittlerer Hitze und danach bei niedriger Hitze jeweils 10 Minuten insgesamt 20 Minuten kochen und vom Herd nehmen.

Zwischen Deckel und Topf ein saugfähiges Tuch einlegen und mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

Vor dem Servieren eine Schale anfeuchten, den Reis umrühren ohne es zu brechen und in die Schale füllen, leicht andrücken und auf ein flaches Servierteller wenden.[quote:bb02b3535d][[/quote:bb02b3535d]

Tipp: Ein sehr grosser Anteil der Pistazien bis zu 80 %, die auf der gesamten Welt erzeugt werden kommen aus der Türkei und zwar aus der Region Gaziantep.