



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

---

## Kırdo Reis

Kırdo



2 Gläser Bulgur  
1 grosse Zwiebel  
250 g Hackfleisch  
2 Gläser Joghurt  
2 Gläser Wasser  
8 EL Sonnenblumenöl  
1 KI Salz

# In einem Topf Öl erhitzen, klein gehackte Zwiebel und ½ Dessertlöffel Salz hinzugeben und die Zwiebel glasig dünsten.

# Hackfleisch hinzugeben und dünsten bis die Eigenflüssigkeit abgegeben und verdunstet ist. Danach auswaschen und abgetropften Bulgur hinzugeben und ein paar Minuten dünsten vom Herd nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen.

# Währenddessen Joghurt, Wasser und ½ Dessertlöffel Salz zu Ayran verabreiten. In die abgekühlt Bulgurmischung nun den Ayran euntermischen und bei mittlerer bis niedriger Stufe auf den Herd stellen.

# Den Deckel des Topfs schliessen und 17 Minuten köcheln lassen und danach 15 Minuten ohne den Deckel zu öffnen ruhen lassen.

# Schliesslich umrühren und je nach Wunsch kann es mit erhitzter Butter übergossen und warm serviert werden.

**Tipp:** Kırdo ist eine beliebte Reisart Erzincan's. In der Region wird anstelle des Hackfleisch auch Röstfleisch verwendet.