



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 $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ 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 Reissart Erzincan's. In der Region wird anstelle des Hackfleisch auch Röstfleisch verwendet.