



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

---

## Reis mit Hühnerfleisch und Gerstnudeln

Tavuklu Şehriye Pilavı



2 Gläser Gerstnudel  
250 g klein gewürfeltes Hühnerfleisch  
1 Teeglas Öl  
1 KL gemahlener Kreuzkümmel  
1 KL Pfeffer  
1 KL geschrotete Chili  
1 ½ KL Salz  
3 Gläser Wasser oder Hühnerbrühe  
½ KL Zucker

# Zu dem im Topf erhitzten Öl das Hühnerfleisch geben und rosarot dünsten.

# Gemahlener Kreuzkümmel, geschrotete Chili, Pfeffer, Zucker und Salz einstreuen und umrühren bis die Farbe des Kreuzkümmels sich entfaltet.

# Danach Gerstnudel hinzugeben und ein paar Minuten dünsten. Kalte Hühnerbrühe oder Wasser einfüllen, nachdem es anfängt zu kochen umrühren, den Deckel schließen und auf niedriger Stufe runterschalten.

# Den Reis 10 Minuten kochen, den Reis ein letztes Mal umrühren den Deckel schließen und vom Herd nehmen.

# Ohne eine Ruhephase kann es zu Tisch gebracht werden.

**Tipp:** Auf Wunsch kann diesem Reis Curry, Ingwerpulver oder ähnliche Gewürze zugestreut werden.