



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

Prinzenreis

Enzade Pilavi



2 ½ Gläser Reis
½ kg klein gewürfeltes fettarmes Kalbsfleisch
1 Glas geriebene Tomaten
1 EL Butter
5 EL Sonnenblumenöl
1 KL Pfeffer
2 KL Salz
2 ½ Gläser Wasser

- # In einen Topf Butter und Sonnenblumenöl erhitzen und sobald sie geschmolzen und vermischt sind, dann klein gewürfeltes Fleisch hinzugeben.
- # Zuerst bei hoher Stufe das Fleisch 10 Minuten dünsten, dann bei niedriger Hitze mit geschlossenem Deckel 30 Minuten kochen.
- # Währenddessen den Reis in lauwarmem, salzigen und zitronensaftigem Wasser für eine halbe Stunde einweichen lassen.
- # Nach dieser Zeit zu dem Fleisch geriebene Tomaten, ein Kaffeelöffel Salz und Pfeffer hinzugeben und weitere fünf Minuten kochen.
- # Mit dem ebenen Fläche des Löffels, das sich unten in der Tomaten-Fleisch-Mischung befindet, ebenen. Den in lauwarmem Wasser eingelegten, ausgewaschenen Reis vorsichtig ohne das Fleisch zu deformieren einfüllen.
- # Auf den Reis ein Kaffeelöffel Salz streuen, 2 ½ Gläser warmes Wasser hineinfüllen und den Deckel des Topfes schliessen.
- # Den Reis zwischen mittlerer und niedriger Stufe 17-20 Minuten kochen. Vom Herd nehmen zwischen Deckel und Topf ein Papiertuch einlegen und eine halbe Stunde ziehen lassen.
- # Nach dieser Zeit ohne zu deformieren auf ein Servierteller wenden.

Tipp: Bei der Zubereitung des sollte ein Topf verwendet werden dessen Boden eben ist.