



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

Reis mit Pilz

Mantarlı Pilav



2 Gläser Reis
4 Hühnerleber
½ Glas Öl
1 ½ KL Salz
3 Gläser Wasser
Für die Füllung:
15 mittel grosse Pilze
1 EL Pinienkerne
2 Spitzpaprika
2 EL Öl
½ KL Salz

- # Als erstes den gesäuberten Reis in heises Salzwasser eine halbe Stunde einweichen und anschliessend ein paar Mal auswaschen und abtropfen lassen.
- # Im Topf Öl erhitzen und klein gewürfelter Hühnerleber hinzugeben und solange dünsten bis der Eigensaft verdunstet ist.
- # Reis und Salz hinzugeben, 4-5 Minuten dünsten und anschliessend drei Gläser Wasser einfüllen und den Deckel schliessen.
- # Zwischen mittlerer und niedriger Hitze 20 Minuten kochen. Zwischen Deckel und Topf ein Papiertuch einlegen und eine halbe Stunde ziehen lassen.
- # In einem anderen Topf zwei Esslöffel Öl erhitzen und Pistazien hinzugeben und schwarz rösten.
- # Danach in zwei Minuten Abständen zuerst klein gehackte Spitzpaprika, danach Pilze hinzugeben. Kochen bis die Pilze wässrig werden.
- # Vor dem Servieren eine mittel grosse Schale leicht anfeuchten. Zuerst die Pilzmischung einfüllen und danach 1/6 der Reis-Lebermischung einfüllen und auf ein flaches Teller wenden.
- # Nach Wunsch verzieren und zu Tisch bringen.

Tipp: Anstelle der Hühnerleber kann auch 250 g Lammleber bei der Zubereitung verwendet werden.