



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

Süßsaurer Reis

Mayhoş Pilav



2 Gläser Reis
2 Gläser klein gehackte Lauchzwiebel
Saft einer ½ Zitrone
1 Tomate
1 EL Tomatenmark
1 EL Butter
5 KL Sonnenblumenöl
2 KL Salz
3 ½ Gläser Fleischbrühe

- # Vorbereitend werden nur die grünen Teile der Lauchzwiebel dünn zugeschnitten so dass es 2 Gläser ergibt. Die Tomaten schälen und klein würfeln.
- # Den Reis mit lauwarmes Wasser auswaschen und abtropfen lassen.
- # In einem Topf Sonnenblumenöl und Butter und bei mittlerer Hitze erhitzen und en Reis hinzugeben und 5 Minuten dünsten.
- # Tomatenmark hinzugeben und Salz einstreuen und einige Male umrühren.
- # Sobald der Geruch des Tomatenmark entwichen ist, Lauchzwiebel, Tomaten und Zitronensaft hinzugeben und umrühren.
- # Dem Reis als letztes die Fleischbrühe hinzugeben zuerst bei mittlerer und danach bei niedriger Hitze 20-22 Minuten kochen.
- # Nach dieser Zeit zwischen Deckel und Topf ein Papiertuch einlegen und eine halbe Stunde ziehen lassen.
- # Vorsichtig den Reis umrühren und servieren.

Tipp: Während dem Kochvorgang des Reises kann eine Prise Safran hinzugegeben werden.