



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

---

## Kräuterreis

Otlı Pilav



2 Gläser Reis  
1 Bunt Lauchzwiebel  
½ Bunt Petersilie  
½ Bunt Dill  
1 handvoll Minze  
½ Glas Olivenöl  
1 KL Zucker  
½ KL Pfeffer  
2 KL Salz  
2 ½ Gläser Wasser

# Reis säubern, in eine tiefe Schale füllen, und mit kochendes Wasser füllen und bis das Wasser abgekühlt ist den Reis einweichen lassen.

# In einen Topf die Hälfte des Olivenöls einfüllen und bei mittlerer Hitze das Weisse der fein gehackten Lauchzwiebel hinzugeben, sobald die Zwiebel weich gedünstet sind 2 ½ Gläser Wasser einfüllen. Nach dem es siedet den Reis hinzugeben, den Deckel schliessen und bei mittlerer bis niedriger Hitze 15 Minuten kochen.

# Nach dieser Zeit das fein gehackte Grüne der Lauchzwiebel, Petersilie, Minze, Dill, die Restmenge Olivenöl, Zucker, Pfeffer und Salz hinzugeben.

# Ohne den Reis zu beschädigen umrühren, den Deckel des Topfes schliessen und bei niedriger Hitze weitere 10 Minuten kochen.

# Vom Herd nehmen, ziehen lassen und lauwarm oder kalt servieren. Wenn es am Folgetag verzehrt wird, dann hat es eine bessere Geschmacksentfaltung.

**Tipp:** Dieser Reis wird als Garnitur bei Fisch und Fleischgerichten serviert.