



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

Mosaikreis

Mozaik Pilav



2 Gläser Reis
1 Teeglas Gerstenuedel
1 grosse Karotte
4 kleine Lauchzwiebel
3 EL vorgekochte Kichererbsen
1 ½ Teegläser Sonnenblumenöl
4 ½ Gläser Wasser oder Fleischbrühe
1 ½ KL Salz

- # Als erstes die Karotten in ein paar Teile aufteilen, in ein kleines Töpfchen geben und einen Teeglas Wasser einfüllen und bei mittlerer Hitze weich kochen.
- # Danach die weichgekochten Karotten abkühlen lassen und klein würfeln. Das Grüne der Lauchzwiebel fein hacken.
- # In einem Topf Öl erhitzen und die Karotten und die Lauchzwiebel hinzugeben und dünsten bis die Farbe der Lauchzwiebel sich verändert.
- # Die Karotten und die Lauchzwiebel aus dem Öl herausfischen. Im gleichen Öl arpa şehriye hinzugeben und umrühren.
- # Sobald sich die Farbe der arpa şehriye gelblich wird, dann die weichgekochten Kichererbsen und die kurz vorher gekochten Karotten und Lauchzwiebel hinzugeben und einige Male umrühren.
- # Zu dieser Mischung den mit reichlich fließendem Wasser gewaschenen und abgetropften Reis hinzugeben und bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten dünsten.
- # Salz, Wasser oder Fleischbrühe hinzugeben und den Deckel schließen. Zuerst bei mittlerer Hitze danach bei niedriger Hitze 20-22 Minuten kochen.
- # Den Herd ausschalten und zwischen Deckel und Topf ein Papirtuch einlegen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
- # Nach dieser Zeit den Reis ohne es zu beschädigen umrühren und je nach Wunsch in ein Servierteller füllen.

Tipp: Dem Moasikreis kann nach Wunsch auch ein Esslöffel Tomatenmark hinzugegeben werden.