



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

Reis mit Dill

Dereotlu Pilav



2 Gläser Reis
18-20 Pilze
1 Bunt Dill
1 Knoblauchzehe
7 EL Olivenöl
½ KL Pfeffer
½ KL Zucker
1 KL Salz
3 Gläser Wasser

- # Den Reis in lauwarmes Salzwasser mindestens eine halbe Stunde einweichen.
- # Währenddessen die Pilze mit einem Pinsel unter Wasser säubern, abtropfen lassen und klein hacken.
- # In eine weite Pfanne Pilze, klein gehackte Knoblauchzehen und zwei Esslöffel Olivenöl geben. Bei hoher Hitze solange dünsten bis die Pilze zur Hälfte geschrumpft sind.
- # Diese Pilzmischung vom Herd nehmen und gehackte Dill und Pfeffer einstreuen und abkühlen lassen.
- # Den eingeweichten Reis mit kaltem Wasser gut auswaschen und abtropfen lassen.
- # In einem Topf fünf Esslöffel Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen den Reis hineinfüllen und fünf Minuten dünsten.
- # Drei Gläser Wasser, Salz und Zucker hinzugeben und den Deckel schliessen.
- # Den Herd bei mittlerer Hitze 10 Minuten und danach bei niedriger Hitze 10 Minuten also insgesamt 20 Minuten kochen. Zwischen Deckel und Topf ein Papiertuch einlegen und eine halbe Stunde ziehen lassen.
- # Nach dieser Zeit die Dillmischung hinzugeben und ohne den Reis zu beschädigen unterrühren.
- # Lauwarm oder kalt zu Tisch bringen.

Tipp: Da die Pilze viel Wasser gespeichert haben sollten sie nicht bei niedriger Stufe gekocht werden, denn ansonsten verwässern sie nur noch mehr.