



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

Leber mit Reis

Pirinçli Ciğer



1 Schafsleber
1 hand voll Reis
2 grosse Zwiebel
6 EL Öl
1 KL Salz
Für die Soße:
1 Glas Milch
1 EL Zitronensaft
Für die Oberfläche:
7-8 Petersilienzweige

- # Die dünne Haut der Leber entfernen, dünn der Länge nach zuschneiden und in eine tiefe Schale hineinlegen. Milch und Zitronensaft einfüllen und mindestens für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.
- # Nach dieser Zeit die Leber aus der Soße nehmen und nicht auswaschen. Die Zwiebel halbkreisförmig zuschneiden.
- # Bei mittlerer Hitze in einer Pfanne Öl erhitzen und anschliessend die Zwiebel glasig dünsten.
- # Die abgetropften Leberstücke hinzugeben und bei hoher Stufe unter Umrühren den Eigensaft abgeben lassen.
- # Danach ausgewaschenen Reis und ein Glas warmes Wasser hineinfüllen. Bei mittlerer Stufe mit geschlossenem Deckel 15-20 Minuten kochen lassen.
- # Heiss in Servierteller füllen und mit klein gehackten Petersilien bestreuen.

Tipp: Bevor man Leber mit Reis vom Herd nimmt kann dünn gehackte Lauchzwiebel hinzugegeben werden.