

PILAV

Türkischer Reis

Zutaten

2 Esslöffel Sonnenblumenöl



3 Esslöffel Reismudeln



50 Gramm Butter



2 Gläser Reis



3 Gläser kochendes Wasser



1 Esslöffel Salz



Schritt 1

Reis in kaltem Wasser kurz waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Schritt 2

In einer tiefen Pfanne Öl erhitzen und die Nudeln darin anbraten. Reis und Butter hinzufügen, ebenfalls kurz anbraten und mit Salz würzen.

Schritt 3

Kochendes Wasser hinzufügen und mit einem Deckel abdecken. Auf niedriger Stufe 10 Minuten köcheln lassen, das Wasser sollte währenddessen vollständig verdunsten.



Weißt du das?

PILAV

besteht aus Reis und Nudeln.



ARPA ŞEHRIYE

sind Nudeln aus Hartweizengrieß, die die Form von Reis haben.



BALDO PIRINÇ

ist ein Rundkornreis mit einem hohen Stärkeanteil

Beides kann man in einem türkischen Lebensmittelgeschäft kaufen.



