



# Türkischer Reis

## Zutaten:

400 g türkischer Rundkornreis  
3 EL Salz  
50 g Sonnenblumenöl  
60 g Sehriye (feine Nudeln)  
30 g Butter  
800 g Wasser  
1 TL Salz

## Zubereitung:

Öl in einer hohen Pfanne erhitzen und die Nudeln darin anbraten, bis sie karamellfarben sind. Den Reis zu den Nudeln geben und für ca. 2 bis 3 Minuten anbraten, Butter hinzufügen und einrühren.

Den Reis mit kochendem Wasser ablöschen, sodass der Reis ca. 1 cm damit bedeckt ist, danach kurz bei höchster Stufe aufkochen lassen und die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren, Salz dazugeben und den Reis mit geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten köcheln.

**Rezept und Foto wurden von Gülnur zur Verfügung gestellt.**

**Interkultureller Kochabend "Genuss mit Vielfalt"**

Amt der Bgld. Landesregierung, Referat Integration und ältere Generation,  
Europaplatz 1, 7000 Eisenstadt.