



Türkischer Reis

Zutaten (für ca. 4 Personen):

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:

Reis in einer großen Schüssel mit Salz bestreuen und mit kochendem Wasser übergießen. 5-10 Minuten stehen lassen. Dann den Reis gründlich mit kaltem Wasser abspülen, bis das Wasser klar ist. Den Reis in einem Sieb abtropfen lassen.

Öl in einer hohen Pfanne erhitzen und die Nudeln darin anbraten, bis sie karamellfarben sind. Den Reis zu den Nudeln geben und 2-3 Minuten braten. Die Butter hinzufügen und einrühren. Lösche den Reis mit kochendem Wasser ab, sodass der Reis etwa 1 cm damit bedeckt ist. Den Reis kurz bei höchster Stufe aufkochen und die Hitze dann auf niedrige Stufe reduzieren.

Gib das Salz dazu und lasse den Reis mit geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten köcheln.

Das Rezept wurde von Ecem Yildiz zur Verfügung gestellt.

Interkultureller Kochabend "Genuss mit Vielfalt"

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



Türk pirinci

İçindekiler:

400 gr kısa taneli pirinç
3 yemek kaşığı tuz
50 gr ayçiçek yağı
60 gr Sehriye (bir çeşit pirinç)
30 gr tereyağı
800 gr su
1 çay kaşığı tuz

hazırlık:

Pirinci büyük bir kaseye koyun, üzerine tuz serpin, üzerine kaynar su dökün ve yaklaşık 5-10 dakika bekletin. Su berraklaşana kadar pirinci soğuk suyla iyice durulayın. Pirinci bir elek içine koyun ve süzülmesine izin verin.

Yağı uzun bir tavada ısıtın ve erişteleri karamel renkli olana kadar kızartın. Pirinci erişteye ekleyin ve yaklaşık 2-3 dakika kızartın. Tereyağını ekleyin ve karıştırın. Pirinci kaynar suyla söndürün, böylece pirinç yaklaşık 1 cm boyunca kaplanır. Pirinci en yüksek seviyede kısa bir süre kaynamaya bırakın ve ardından ısıyı kısın.

Tuzu ekleyin ve pirinci kapağı kapalı olarak yaklaşık 20 dakika kaynamaya bırakın.