



Adas Polo

Zutaten für ca. 10 Personen:

1 kg Basmatireis
500 g braune Linsen (über Nacht einweichen)
1 Pack Rosinen
Öl
1 Pack Datteln
Salz und Pfeffer
1 TL Zitronenschale

ev. Safran

Zubereitung:

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten und 1 ½ Std. dämpfen.

Die eingeweichten Linsen kochen, bis sie fast weich sind. Den Reis abgiessen, waschen und mit reichlich Wasser nicht ganz weichkochen. Öl in einem Topf erwärmen, abwechslungsweise Reis und Linsen in den Topf geben, anschliessend Salz, Pfeffer und die abgeriebene Zitronenschale dazugeben. Ein sauberes Küchentuch zwischen Topf und Deckel legen, fest schliessen und ca. 1 ½ Std. dämpfen lassen. Rosinen und Datteln kurz im Öl anbraten und vor dem Servieren auf den Reis geben. Tipp: Einen Teil vom Reis kann man noch zusätzlich mit Safran einfärben. Dazu Safran in ein wenig heissem Wasser lösen, mit dem Reis gründlich vermengen und als letztes obenauf schichten.