



Sereshk Plu (Berberitzen- reis)

ZUTATEN

500g Basmatireis

1L Wasser

2 EL Salz

3 EL Olivenöl

1 TL Safran

50g Sereshk

30 g Pistazien

ZUBEREITUNG

Wasser mit Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Den Reis waschen und anschließend 20 min kochen.

Den fertigen Reis mit Öl und Safran in einen Topf geben und mit geschlossenem Deckel auf mittlerer Hitze eine Stunde ziehen lassen. Am Ende Sereshk und gehackte Pistazien als dekoratives Topping zu geben.