

Reiluun (persisches Fischgericht)

5 Personen	
2	Zwiebeln
6	Knoblauchzehen
1 Pck.	Reiluun Kräuter
1 Pck.	Tamarinde
2 Dosen	Thunfisch
Gewürze: Salz, Pfeffer, Kurkuma	

Tamarinde in heißem Wasser sorgfältig auflösen und die Kerne entfernen.

Zwiebeln anbraten, gehackte Knoblauchzehen zufügen und mit anbraten und würzen.

Kräuter und Tamarinde hinzufügen und $\frac{1}{2}$ Stunde köcheln lassen. Zum Schluss Thunfisch hinzugeben und abschmecken.