



## Ρύζι με κιμά κοκκινιστό και γιαούρτι

Μερίδες: 4

Χρόνος προετοιμασίας: 5 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 20 λεπτά

Χρόνος αναμονής: 5-7 λεπτά

### Υλικά

- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 360 γρ. ρύζι μακρύκοκκο (Καρολίνα ή Bonnet/parboiled)
- 600 ml νερό
- αλάτι
- 1 κ.σ. βούτυρο
- [1 δόση κιμά κοκκινιστό](#)
- 400 γρ. γιαούρτι στραγγιστό, πλήρες
- πάπρικα καπνιστή ή γλυκειά

### Εκτέλεση

- 1) Ετοιμάζουμε το ρύζι. Σε κατσαρόλα, σε μέτρια-υψηλή φωτιά ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο.
- 2) Σοτάρουμε το ρύζι για 2-3 λεπτά, μέχρι να καλυφθεί από το ελαιόλαδο και να ξανθύνει πολύ λίγο (να μην πάρει πολύ χρώμα).
- 3) Προσθέτουμε το νερό και αλατίζουμε, ανακατεύοντας.
- 4) Όταν πάρει βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά, καλύπτουμε με καπάκι και αφήνουμε να σιγομαγειρευτεί το ρύζι. Εάν χρειάζεται, κάθε τόσο ανοίγουμε το καπάκι για να φύγουν οι ατμοί και να μη βγάλει αφρούς η κατσαρόλα.
- 5) Προς το τέλος και όταν το ρύζι θα έχει απορροφήσει τα περισσότερα υγρά, κλείνουμε τη φωτιά, αποσύρουμε και αφήνουμε με το καπάκι κλειστό για 5-7 λεπτά.
- 6) Ανοίγουμε, ρίχνουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε απαλά να λιώσει και να ενσωματωθεί.
- 7) Σερβίρουμε το ρύζι σε πιάτα, μαζί με ζεσταμένο [κιμά κοκκινιστό](#) και μια μεγάλη κουταλιά γιαούρτι πασπαλισμένο με πάπρικα.