



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ RİSOTTO

www.miele.com.tr

1 kırmızı Soğan
125 gr. Chorizo (İspanyol salamı)
1 Küçük kabak
100 gr. Kalamata zeytin (siyah), çekirdeği çıkarılmış
2 1/2 yemek kaşığı Zeytinyağı
1 konserve doğranmış Domates (400 gr.)
375 ml Tavuk suyu
200 gr. Arborio pirinç
30 gr. Tereyağı
50 gr. Parmesan, rendelenmiş
2 yemek kaşığı Maydanoz, kıyılmış
2 yemek kaşığı soğancık otu, kıyılmış
60 gr. Keçi Peyniri
50 gr. Fesleğen yaprağı
Zeytinyağı

Soğanı soyun. Soğan, Chorizo salamı ve kabakları ince ince küpler halinde kesin.

Soğan, salam ve zeytinyağını mikrodalgaya uygun bir kalıba koyun ve pişirin.

Domates, et suyu ve pirinç ilave edilir, üstü kapatılır ve pişirmeye devam edilir.

Kabağı ilave edin ve iyice karıştırarak pişirin.

Risotto pişdikten sonra 2 dakika dinlenmeye bırakılır ve ardından Tereyağı ve Parmesan peyniri ilave edilir.

Servis yapmadan önce maydanoz, zeytin ve soğancık otunu ilave edilerek çoğaltılır, keçi peyniri ve fesleğen ile servis edilir.