ISPANAKLI BULGUR RİSOTTO

200 gr ıspanak küçük taze yaprakları
1 su bardağı pilavlık bulgur
1 adet kuru soğan
½ su bardağı rendelenmiş eski kasar veya parmesan peyniri
3 yemek kaşığı margarin
3 bardak et suyu
Tuz
Karabiber
1 çay kaşığı seker

Soğanı ince kıyın. Bir tencere de margarinde 1-2 dk pişirin. Bulguru ilave edin, sürekli karıştırın. 1 bardak et suyu ilave edin. Bulgur suyu çekince; bir bardak daha ilave edin ve sürekli karıştırın. Suyu çekince diğer 2 bardak suyu böyle yüksek ateşte sürekli karıştırıp çektirin. Ispanakları doğramadan tuz, şeker, karabiberi ilave edin. 1-2 dk daha pişirin. Peynirin yarısını ilave edin. Ateşten alin. Üzerine margarin gezdirin ve iyice karıştırın. Servis tabaklarına alın. Kalan peyniri üzerine serpin. Bekletmeden sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:105460 • adı:Ispanaklı Bulgur Risotto • gönderen:paşazade • indirme tarihi:20.04.2024 - 09:20