



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAMBONLU BUĞDAY RISOTTO

<https://aytac.com.tr>

30 g AYTAÇ DANA JAMBON
100 g buğday
1 adet küçük soğan
1 diş sarımsak
50 g krema
1 tutam maydanoz

- 1 Bir gece önceden suda beklettiğiniz buğdayların suyunu süzdürerek bol suda haşlayın. Suyunu süzdürün.
- 2 Soğanların kabuklarını soyarak küp şeklinde doğrayın.
- 3 Sarımsağı havanda ezin. Kızgın bir tavada doğranmış soğanları ve sarımsakları kavurun. Safranı ekleyin.
- 4 Haşlanmış buğdayları, maydanozu ekleyin ve iyice karıştırın.
- 5 Krema ilave ederek risottoya iyice yedirin.
- 6 AYTAÇ DANA JAMBON'u minik küpler şeklinde doğrayın.
- 7 Ayrı bir tavada Ayrı bir tavada AYTAÇ DANA JAMBON'u orta ateşte pişirin.
- 8 Pişen AYTAÇ DANA JAMBON'u risottoya ekleyin ve karıştırın.
- 9 Servis edin.

