



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAMBONLU YABAN MANTARLI RISOTTO

<https://aytac.com.tr>

4 dilim AYTAÇ DANA JAMBON
1/3 su bardağı porçini mantarı
1 ½ su bardağı shiitake mantarı
Yarım limonun suyu
1/3 su bardağı tereyağı
2 yemek kaşığı maydanoz (kıyılmış)
4 su bardağı et veya tavuk suyu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet ufak soğan (ince doğranmış)
1 ½ su bardağı orta büyüklükte risotto pirinci
Tuz ve çekilmiş tane karabiber
3 yemek kaşığı kaşar peyniri (rendelenmiş)

- 1 Kurutulmuş mantarları 1 ½ su bardağı sıcak suyla birlikte küçük bir kaseye koyup, en az 40 dakika bekletin. Mantarları iyice yıkayın. Bekleme suyunu süzün ve bir kenarda bekletin.
- 2 Taze mantarları nemli bir bezle silip ince ince dilimledikten sonra, bir kasede limon suyuyla karıştırın.
- 3 Geniş bir tava ya da tencerede tereyağının üçte birini eritip, dilimlenmiş taze mantarları ekleyin ve orta ateşte mantarlar sularını bırakıp esmerleşmeye başlayana kadar pişirin.
- 4 Maydanozu ekleyip 30 saniye daha pişirdikten sonra ocaktan alın ve bir tabağa koyun. Et suyunu bir tencereye koyup üzerine mantar suyunu ekleyin ve gerektiği kadar kaynatın.
- 5 Tereyağının üçte birini ve zeytinyağını mantarların piştiği tencerede kızdırın. Soğanı ekleyip, yumuşayana ve altın rengini alana kadar pişirin.
- 6 Pirinci ekleyip, 1-2 dakika karıştırarak yağ iyice bulanmasını sağlayın.
- 7 Suda beklemiş ve sotelenmiş mantarları ekleyin ve iyice karıştırın.
- 8 Küçük bir kepçe dolusu et suyu ekleyin.
- 9 Orta ateşte, tencerenin dibini tutmaması için, tahta bir kaşıkla karıştırarak pirinç suyunu çekene kadar pişirin. Biraz daha et suyu ekleyip, yeniden pirincin suyunu çekmesini bekleyin.
- 10 Et suyunu azar azar eklemeye ve karıştırmaya devam edin. Pişirme süresi, 20 dakikayı bulduğunda, pirinci kontrol edip tuz ve karabiber ekleyin. Pirinç al dante kıvamını alana ya da hala diriliğini koruyana kadar, sıvıyı eklemeye ve karıştırmaya devam edin.
- 11 AYTAÇ DANA JAMBON'u minik küpler şeklinde doğrayın.
- 12 Ayrı bir tavada AYTAÇ DANA JAMBON'u orta ateşte pişirin.
- 13 Risotto tenceresini ocaktan alıp kalan tereyağını ve kaşar peyniri ekleyin. Biraz karabiber ekin ve tuzuna bakın.
- 14 Pişen AYTAÇ DANA JAMBON'u risottoya ekleyin ve karıştırın.
- 15 Servis yapmadan önce risottoyu 3-4 dakika dinlendirin.
- 16 Üzerine taze baharat serpin ve servis yapın.



