



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMALI KURU DOMATESLİ RISOTTO

<https://aytac.com.tr>

75 g AYTAÇ KAVURMA
10 adet kurutulmuş domates
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 ½ risotto pirinci
4 su bardağı tavuk suyu

- 1 Domatesleri 2 yemek kaşığı zeytinyağı içinde bekletin.
- 2 Bir tavada zeytinyağı, domatesler ve pirinci 2 dakika boyunca karıştırın ve pişirin.
- 3 1 su bardağı tavuk suyunu ekleyin ve pilav çekene kadar pişirin.
- 4 Ardından kalan 1/2 suyu yine çekterek ekleyin.
- 5 Son kalan tavuk suyunu ekleyin.
- 6 Tencereyi ateşten alın ve 5 dakika demlendirin.
- 7 Ayrı bir tavada AYTAÇ KAVURMA'yı orta ateşte yağı çözünene kadar pişirin.
- 8 Pişen AYTAÇ KAVURMA'yı risottonun üzerine yerleştirin ve servis yapın.

