PİLİÇLİ RİSOTTO

1 paket Banvit Piliç Kalça Kuşbaşı
6 adet Banvit Jambon (kalın şerit kesilmiş)
1,5 lt piliç suyu
500 ml domates suyu
2 diş sarımsak (dövülmüş)
200 gr mantar (ince dilimlenmiş)
400 gr pirinç
1 adet etli kırmızı biber (közlenmiş, ince kıyılmış)
30 gr kuru domates (ılık suda bekletilmiş, süzülmüş, ince kıyılmış)
4 adet taze adaçayı (ince kıyılmış)
1 çorba kaşığı taze kekik
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Piliç suyu ve domates suyunu hızlı ateşte ve ara ara karıştırarak, kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşten alın ve sıcak tutun.
Kalın dipli ve yayvan bir yağsız tavayı ısıtıp, etleri yerleştirin. Hızlı ateşte ve karıştırarak, her tarafları altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 5 dak. soteleyin.
Orta ateşte ve karıştırmaya devam ederek sarımsak, mantar ve jambonları ekleyip, yaklaşık 5 dak. pişirin.
Karıştırmaya devam ederek pirinci katın. Karıştırmaya ara vermeden domatesli piliç suyundan 250 ml ekleyin ve tuz serpin. Tavayı hafifçe sallayarak, pirinç suyunu çekinceye kadar pişirin. Kalan domatesli piliç suyunu 4 seferde ve her seferinde pirinç suyunu çektikten sonra ekleyin.
Közlenmiş kırmızı biber, kuru domates, adaçayı, kekik ve karabiber serpip, hafifçe karıştırın ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55227 • adı:Piliçli Risotto • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:07.05.2024 - 20:15