



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RADICCHIO (RISOTTO)

4 kişilik
300 g yeşil soğan,
30 g tereyağı,
400 g pirinç,
2 defne yaprağı,
1.25 litre etsuyu (komprime olabilir),
400 g Beyaz turp,
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
tuz,
karabiber,
100 ml süt,
40 g parmesan rendesi,
4-5 çorba kaşığı balsamico sirkesi.

100 g kıyılmış yeşil soğanı 10 g tereyağında öldürün. Pirinç ilave edin, devamlı karıştırarak kavurun. Defne yapraklarını katın. Devamlı karıştırın, 2-3 kepçe etsuyu ilave edin, devamlı karıştırarak suyu çektin. Kalan etsuyunu dökerek Risotto'yu 15 dakika pişirin. Türk pilavının aksine, italyan pilavının biraz yapışık olması makbuldür. Turpları ayıklayarak yıkayın ve ince şeritler halinde kıyın. Soğanları ayıklayın, 10 g tereyağı ve zeytinyağı ile öldürün, tuzunu ve biberini ayarlayın. Sütü ilave edin, turpları yumuşayana kadar pişirin. Risotto'yu tuzlayıp biberleyin, 20 g parmesan rendesi, sirke ve pişmiş turpları ilave edin. Risotto'yu çorba tabaklarında servis yapın, üzerine parmesan serpiştirin.