RİSOTTOLU HİNDİ BİFTEK

1 tabak Hindi Biftek
2 dal kekik (yapraklanmış)
2 çorba kaşığı portakal suyu
7 çorba kaşığı zeytinyağı
300 gr pirinç
1 adet küçük boy soğan (ince kıyılmış)
400 ml piliç suyu (kaynar)
200 gr krema
100 gr eski kaşar peyniri (rendelenmiş)
1 demet fesleğen (iri doğranmış)
5 sap maydanoz (iri doğranmış)
2 adet orta boy kabak (halka doğranmış)
15 adet kuşkonmaz (haşlanmış)
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

Kekik, portakal suyu ve iki çorba kaşığı zeytinyağını çırpıp, karabiber karıştırın. Hazırladığınız marinatı etlerin her iki yüzüne sürün, etlerin üzerini streçle örtüp buzdolabında en az 1 saat dinlendirin.
Dört çorba kaşığı yağı ısıtın, soğanı katın, orta ateşte karıştırarak soğanlar yumuşayıncaya kadar yaklaşık 2-3 dak. soteleyin. Pirinci ilave edin, karıştırmaya devam ederek 3-4 dak. daha kavurun. Piliç suyunu 4 kerede ve her seferinde pirinç suyunu çektikten sonra katın.
Krema, peynir, fesleğen, maydanoz, tuz ve karabiberi ekleyip harmanlayın.
Kalan yağı ısıtın kabakları ekleyip kısık ateşte 4-5 dak. soteleyin.
Ayrı bir tavada hızlı ateşte etlerin her bir yüzünü 3?er dak. pişirin. Ateşi kısın, üzerine bir kapak kapatıp 5 dak. daha pişirin.
Tabaklara sırasıyla kuşkonmaz, kabak ve et yerleştirin, hazırladığınız risotto ile beraber servis yapın.