ARMUTLU RİSOTTO

3 adet Armut (orta boy)
2,5 su bardağı Pirinç
200 gr. Labne peyniri
4 su bardağı Tavuk suyu
3 yemek kaşığı margarin
6 Dal Maydanoz
Tuz
1 çay kaşığı Karabiber

Öncelikle pirinçleri yıkayıp süzmesi için süzgece alın. Armutların kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Margarini bir tencerede eritin ve yağa armutları ilave edip 10 dakika kadar pişirin. Karamelize olup pişen armutlarımızı tencereden çıkarıp başka bir kaba alın. Pirinçleri armutları çıkardığımız tencereye koyun ve var olan yağ ile 5 dakika kadar kavurun.Önceden hazırladığımız tavuk suyunu sıcak olarak 1 kepçe kadarını pirincimizin üzerine dökün. Suyunu çekene kadar pişirin. Geriye kalan tavuk suyunu ve maydanozuda ekleyip pişirmeye devam edin.Pirinçler suyunu çekince kavurduğumuz armutları, labne peyniri tuz ve karabiberide ekleyip hafifçe karıştırın.Yaklaşık 3 dk. kadar pişirdikten sonra servise hazır

© lezzetler.com tarif no:105153 • adı:Armutlu Risotto • gönderen:Göksen • indirme tarihi:08.05.2024 - 06:59