



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADO PÜRESİ YATAĞINDA RİSOTTO

Risotto için:

2 çorba kaşığı (30ml) zeytinyağı

½ adet soğan, ince kıyılmış

1 su bardağı (250ml) arborio pirinç

3 su bardağı (750ml) tavuk suyu

2 çorba kaşığı (30ml) tereyağı

8 çorba kaşığı (120ml) parmesan

Dolgu için:

1 çorba kaşığı (15ml) zeytinyağı

1 adet küçük soğan, ince kıyılmış

125 gr orta yağlı dana kıyma

1 su bardağı (250ml) bezelye, donuk

2 çorba kaşığı (30ml) domates salçası

7 çorba kaşığı (105ml) rende provolone peyniri

Tuz

Karabiber

Pane için:

½ (125ml) su bardağı un

2 yumurta

1 su bardağı (250ml) panko ekmek kırıntısı

Kızartma için:

2 lt Ayçiçek yağı

Avokado püresi için:

1 adet olgunlaşmış avokado

1 tatlı kaşığı buğday ruşeymi

İsteğe göre limon

3 kaşık yoğurt

İlk olarak avokadonun çekirdeği çıkarılır. Avokado soyulur ve soyulduktan sonra iyice ezilir. İçerisine yoğurt ve buğday ruşeymi eklenir. İyice karıştırılır. İsteğe göre bir kaç damla limon damlatılabilir. Arzuya göre istenilen miktarda tuz atılır.

Risotto için; derin bir tavada orta ateşte zeytinyağını kızdırın. İnce kıyılmış soğanı ekleyin ve 2-3 dakika sürekli karıştırarak soteleyin. Soğanlar hafif pembeleşince arborio pirincini ekleyin. Tencereye 1 su bardağı sıcak tavuk ya da sebze suyu ekleyin; ara ara karıştırarak pişirin. Pirinç eklenen suyu tamamen çektiğinde 1 bardak tavuk/sebze suyu daha ekleyip karıştırarak pişirmeye devam edin. Kalan tavuk/sebze suyunu iki aşamada, pirinç suyu çektikçe, ilave edin. Pirinç, son eklenen tavuk suyunu çektiğinde tereyağı ve toz Parmesan peynirini ekleyip sürekli karıştırarak risottoya yedirin. Bir kaba alın ve soğumaya bırakın.

Dolgu için; zeytinyağını orta boy bir sos tenceresinde orta ateşte kızdırın. İnce kıyılmış soğanı ekleyin ve 2-3 dakika, hafif pembeleşinceye kadar soteleyin. Kıymayı ekleyin ve suyunu bırakıp çekene kadar sürekli karıştırarak sotelemeye devam edin. Domates salçasını ufak bir kapta eşit miktarda soğuk içme suyuyla karıştırın. Salçayı tencereye ilave edin ve 1 dakika karıştırarak sotelemeye devam edin. Donuk bezelyeleri tencereye ilave edin. Ateşi kısık seviyeye getirin ve ara ara karıştırarak 20 dakika kadar pişmeye bırakın. Bir kaba alın ve soğumaya bırakın.

Arancini'leri hazırlamak için; soğumuş risotto'dan avcunuza kestane büyüklüğünde bir parça alın. Avcunuz içinde diğer elinizle bastırarak disk şekline getirin. Dolgu malzemesinden bir tatlı kaşığı alıp avcunuzdaki risotto'nun ortasına yerleştirin. Üzerine yarım tatlı kaşığı rendelenmiş provolone peyniri ilave edin. Risottoyu dolgu malzemesi etrafına dikkatlice kapatıp yuvarlayın. Aynı işlemi risotto ve dolgu malzemeniz bitene kadar tekrar edin.

Pane malzemelerini 3 ayrı derin tabağa koyun. Sırasıyla her bir risotto topunu önce un, sonra çırpılmış yumurta ve son olarak panko ekmek kırıntısına bulayın. Yağlı kağıt ile kapladığınız bir tepsiye yerleştirin. Bu sırada derin bir tencerede ayçiçek yağınızı kızdırın veya fritözünüzü ısıtın. Bütün Arancini'leri 2-3 seferde kızgın yağda altın sarısı renk alana kadar kızartın. Kızarttığınız Arancini'leri, yağını süzdürmek için, kağıt havlu üzerine alın.

Sicilya Usulü Çıtır Risotto Toplarını domates sos eşliğinde servis edin.