DENİZ ÜRÜNLÜ RİSOTTO

https://multicooker.com

Arborio pirinç ? 300 gr
Soğan ? 50 gr
Domates ? 25 gr
Bebek ahtapot ? 50 gr
Kalamar ? 50 gr
Ayıklanmış beyaz etli balık ? 50 gr
Tereyağı ? 30 gr
Sarımsak ? 4 gr
Tavuk suyu ? 300 ml
Sirke ? 50 ml
Su ? 50 ml
Zeytinyağı ?20 ml
Tuz
Baharatlar

Domatesleri 0,5 cm?lik küpler şeklinde kesin. Sarımsağı bıçakla doğrayın.
Çok fonksiyonlu pişiricinin içine tereyağı, pirinç ve soğanı (kesmeden) koyun. Çalışma modunu KIZARTMA pişirme süresini 25 dk. olarak ayarlayın. ?Başlat? tuşuna basın.
Hafiften karıştırarak kapağı kapatmadan pişirin. Programın bitmesinden 13 dk. önce sirke ve suyu döktükten sonra karıştırın.
Programın bitmesinden 11 dk. önce soğanı alın, tavuk suyunu ve zeytinyağı dökün.
Sonra deniz ürünlerini koyun, sarımsağı, tuz ve baharatları ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çalışma modu bitene kadar pişirin.
Servis yapmadan önce domatesleri ekleyin.