



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET VE RİSOTTO

Risotto için:

Albaryo pirinci: 480gr

Zeytinyağı: 4 çorba kaşığı

Permasan peyniri: 100 gr

Hellim peyniri: 100 gr

Gravyer peyniri: 100 gr

Tavuksuyu: 1lt

Tuz

Et için:

400 gram bonfile

1 dal kekik

1 dal biberiye

Pirincimizi sadece yıkıyoruz. Tencерemize bir miktar zeytinyağımızı ekleyelim ve pirincimizi hafif ateşte kavuralım. 10-15 dakika kavurduktan sonra yavaş yavaş tavuk suyumuzu yediriyoruz. Buraya dikkat edelim suyu yavaş yavaş kepçe yardımıyla yedirip karıştırıyoruz. 1lt tavuk suyunu yedirdikten sonra kapatmaya yakın peynirlerimizden bir parça ayırarak peynirlerimizi ekleyerek biraz pişirelim.

Isıya dayanıklı kaselere pilavımızı dağıtalım porselen olursa daha iyi olur ve kalan peynirlerimizi üstlerine ekliyerek pilavımızı fırınlatalım. 160 derecede 4-5 dakika pişirip servis tabağına alalım.

Et için ise; Bonfileyi yağsız tavada iki yüzünü biberiye ve kekikle beraber 10 dakika pişirelim. Pilavla beraber ikram edelim.