



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİRİK RISOTTO

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Sebze suyu için:

2 adet Havuç

1 adet Soğan

1 demet Maydanoz sapı

2 adet Kereviz sapı

1 adet Defne yaprağı

2 sap Taze kekik

2 litre Su

Firik Risotto İçin:

750 gr Firik Buğdayı

1 adet Soğan

200 gr Parmesan peyniri veya eski kaşar

150 gr Tereyağı

1 dal Taze Kekik

4 yemek kaşığı Zeytinyağı

1 tutam Tuz

1 tutam Karabiber

Havuç, soğan ve kereviz saplarını mirpua (mirepoix) yani iri küpler halinde sebzeleri doğrayın. Bütün malzemeleri bir tencereye alın ve kaynatın. Sebzelerin aramalarının suya geçtiğinden emin olana kadar hafif ateşte kaynatın. Sebze suyunuz hazır olduktan sonra bir süzgeç ile süzün. Risotto dan arta kalan sebze suyunu soğutup ilerde pilav ve bulgur da kullanabilirsiniz.

Soğanı brunoise (burnaz) veya sıçan dişi dediğimiz teknik ile yani çok küçük küpler haline gelecek şekilde soğanları doğrayın. Tencereye zeytinyağını dökün ve kekiği ilave edin hafif kekiğin kokusu gelmeye başladığında soğanları ilave edin. Soğanları kavurun ve firik buğdayını ekleyin. Malzemeleri kavurun ve sebze suyundan iki kepçe alın ve risottoya ekleyin karıştırın su çektikten sonra yine iki kepçe daha sebze suyu ekleyip aynı işlemi yapın.

Bu yemekte kıvamı nişastası bol daha kremamsı bir yapı elde etmek istiyoruz bu yüzden sebze suyunu ekledikten sonra karıştırmak önemli. Metal kaşık yerine plastik spatula veya tahta kaşık kullanmanız bu yemekte daha iyi sonuç almanızı sağlar. Suyunu çektikten sonra size diri geldiyse yine su çektirebilirsiniz. Ardından parmesan veya eski kaşarı ekleyin. Kesinlikle yeni kaşar veya yumuşak peynir kullanmamaya özen gösterin. Tereyağını, tuzu ve karabiberi ekleyin risottoyu karıştırın ve hazır. Et yemekleriyle beraber sunulabilir.

