



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINLANMIŞ DANA BONFİLE

800 gr dana bonfile

Tuz

Karabiber

1 fincan (80-90 gr) Arborio pirinci

1 adet ince doğranmış soğan

20 gr Pınar tereyağı

Rendelenmiş 1/2 fincan (30 gr) parmesan peyniri

1/2 fincan zeytinyağı

1/2 lt (3 bardak) tavuk suyu

1 yemek kaşığı krema

80 gr mantar

200 gramlık 4 parça dana bonfilenin yanları karabibere bulanır, tuzlanır. İsteğe bağlı olarak fırın ya da ızgarada pişirilir. Mantarlı risotto hazırlanır ve servis edilecek tabağa alınır. Üzerine parmesan peyniri serpiştirilir.

Risotto'nun üstüne bonfile yerleştirilir sonra servis edilir.

Mantarlı Risotto içinse, soğanlar zeytinyağı ile kızgın bir tencerede kavrulur. Risotto pirincini ilave edip sürekli karıştırarak 3 dakika daha kavrulur. Tavuk suyu ilave edilip çekene dek karıştırılır Doğranmış mantarlar ilave edilir. Pişmeye yakın tuz biber konup biraz daha karıştırılır. Pirinç kolayca ezilebilecek şekilde geldiğinde kenara çekilir. Krema, parmesan peyniri ve tereyağı ilave edilerek kıvama gelene kadar hızlı bir şekilde karıştırılır. Bekletmeden servis edilmesi gerekir, aksi takdirde çok çabuk katılaştır.