GİRİT KABAKLI VE KAYMAKLI RİSOTTO

1 su bardağı arborio pirinci (veya risotto pirinci)
1 orta boy kabak, rendelenmiş
1 soğan, doğranmış
2 diş sarımsak, doğranmış
1/4 su bardağı elma sirkesi
3 su bardağı tavuk veya sebze suyu
1/2 su bardağı kaymak
1/4 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı
Taze biberiye veya fesleğen yaprakları (isteğe bağlı)

Tavuk veya sebze suyunu kaynatın ve ardından altını kısarak sıcak tutun.
Orta boy bir tencereye biraz zeytinyağı ekleyin. Doğranmış soğanları ekleyerek pembeleşene kadar kavurun.
Sarımsakları ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurmaya devam edin.
Rendelenmiş kabakları ekleyin ve kabaklar yumuşayıp suyunu salıp çekene kadar kavurun.
Arborio pirincini ekleyin ve pirinç taneleri şeffaflaşana kadar kavurun. Pirinçlerin kenarları şeffaflaşmış, ancak ortaları beyaz kaldığında yeterince kavrulduklarını anlayabilirsiniz.
Sirkeyi ekleyin ve pirinçlerin üzerine dökün. Sirke neredeyse buharlaşana kadar karıştırın.
Sıcak suyu, yavaşça 1 kepçe kadar ekleyin ve karıştırın. Pirinç suyu çekene kadar karıştırmaya devam edin.
Sırayla sıcak su eklemeye devam edin ve sürekli karıştırarak pişirin. Bu aşama, pirincin kremamsı bir kıvama gelmesini sağlar.
Kaymak ve rendelenmiş parmesan peynirini ekleyin. Karıştırarak eriyene kadar pişirin.
Tuz ve karabiberle tatlandırın. İsteğe bağlı olarak taze biberiye veya fesleğen yaprakları da ekleyebilirsiniz.
Risotto, kıvamını aldığında ocaktan alın. Üzerini kapatarak birkaç dakika dinlendirin.
Servis yaparken üzerine ekstra parmesan peyniri serpiştirerek sıcak servis edin.

Not: Risotto için en uygun pirinç türleri arborio, carnaroli veya vialone nano'dur. Bu pirinç türleri, risottonun kremalı kıvamını elde etmek için kullanılır.

© lezzetler.com tarif no:174046 • adı:Girit Kabaklı ve Kaymaklı Risotto • gönderen:gül • indirme tarihi:20.05.2024 - 12:04