KAŞARLI SAFRANLI RİSOTTO

1 tatlı kaşığı yada 5 ml şerit halinde safran
1 yemek kaşığı kaynar su
2 yemek kaşığı margarin
1 adet ince doğranmış iri soğan
1,5 su bardağı risotto pirinci
Tuz
Karabiber
Servis için kaşar peyniri
2 diş dövülmüş sarımsak
4 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
1 adet limonun ince rendelenmiş kabuğu
4 su bardağı kaynamış sebze suyu

Önce gremolatayı hazırlayın. Dövülmüş sarımsağı, kıyılmış maydanozu ve rendelenmiş limon kabuğunu bir kaseye alıp bir kenara ayırın ve risottoyu yapın.
Safran şeritlerini küçük bir kaseye koyun. üzerine kaynar suyu döküp beklemeye bırakın. Margarini ağır bir tavada kızdırıp soğanı ilave edin ve hafif ateşte soğan yumuşayana kadar kavurun.
Pirinci ekleyip sürekli karıştırarak hafifçe şeffaflaşana kadar pişirin. Safranı ilave edip pişirin.
2,5 su bardağı sebze suyunu ekleyip sıvı emilene kadar sürekli karıştırarak ağır ağır kaynatın.
Pirinç yumuşayana kadar sebze suyunun kalanını kepçeyle azar azar ilave edin.
Risottoya tuz ve karabiber ekip bir servis tabağına alın. Üzerine bolca kaşar peyniri serpip gremolata sürün.

© lezzetler.com tarif no:119306 • adı:Kaşarlı Safranlı Risotto • gönderen:yan komşu • indirme tarihi:06.05.2024 - 15:39