KEPEKLİ RİSOTTO

2 bardak kepekli pirinç
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
6 yemek kaşığı parmesan peyniri
1 adet kırmızı biber
1 adet yeşil biber
1 adet kesme şeker
1 yemek kaşığı tereyağı
Karabiber
Tuz

Kepekli pirinci ılık tuzlu suda 1 saat bekletin. Kaynayan suda 5 dakika haşlayıp süzün. Başka bir tencerede 4 su bardağı suyu kaynatın ve bekletin.
Bu arada küp küp doğranmış soğanı zeytinyağında pembeleşene kadar kavurun. Kepekli pirinci ekleyip kısık ateşte kavurun. Kaynamış sudan 1 kepçe alın ve pirince ilave edip karıştırarak kavurun. Kaynamış sudan azar azar eklemeye devam edin. Kıyılmış biberleri ve kesme şekeri katıp karıştırın.
1 kaşık tereyağı ve parmesan peynirini ilave ettikten sonra 4-5 dakika daha kısık ateşte pişirin. Sıcak servis yapın.

Not: 2 yemek kaşığı zeytinyağ, pirinçlerin yapışmasını önler.

© lezzetler.com tarif no:142758 • adı:Kepekli Risotto • gönderen:aile hekimi • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:21