



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARTILMIŞ TAVUKLU VE KARMELİZE SOĞANLI RİSOTTO

4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 soğan
Çeyrek bardak balzamik sirke
1,5 su bardağı arborio pirinci
1 bardak sıcak tavuk suyu
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı doğranmış pişmiş tavuk göğsü
Tuz ve biber
2 çorba kaşığı kekik

Orta büyüklükte ocakta 2 çorba kaşığı yağı ısıtıp eritin. Üzerine soğanlarınızı ekleyin ve soğanlar koyu kahverengi bir renk alana kadar 15-20 dakika pişirin. Ocaktan alın ve üzerine balzamik sirkeyi döküp, karıştırıp kenara koyun.

Kalan yağı orta ateşte büyük bir tavada eritin. Pirinci atın ve iyice karıştırın. Yaklaşık 2 dakika çevirdikten sonra ocağı orta seviyeye alın ve üzerine 1 bardak su bir bardak da tavuk suyunu ekleyin. Yaklaşık 20 dakika pişirin ve al dente olana kadar bekleyin.

Ayırdığınız soğan karışımını tavaya alın ve tavukları da içine atın. İkisinin birlikte çevirin ve tat vermesi için, tuz, biber ve kekik ekleyin. Pilavınızın ister üzerine ister yanına koyarak servis edin.

