



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUTULMUŞ DOMATESLİ RİSOTTO

1,5 su bardağı ile Arborio pirinci
10 tane yarı kurutulmuş domates
1 adet büyük boy kuru soğan
1 diş soyulmuş sarımsak
2 yemek kaşığıyla tereyağı
1 yemek kaşığı ile zeytinyağı
1 dal yeşil taze ve kekik
5 su bardağı ile sıcak tavuk suyu
Yarım su bardağı elma sirkesi
3 yemek kaşığı ile toz parmesan peyniri

Kuru soğan ve sarımsağı küçük parçalar halinde doğrayın. Yarı kurutulmuş domatesleri, yine aynı şekilde küçük küpler halinde kesin

Zeytinyağı ve tereyağını mümkünse teflon bir tencerede kızdırın Soğan ve sarımsakları rengini alana kadar, kısık ateşte kavurun.

Arborio pirincini ilave ettikten sonra kavurma işlemine karıştırarak devam edin. Arada doğradığınız kurutulmuş domateslerin yarısını da ilave edin

Sıcak ve kaynamakta olan tavuk suyundan bir kepçe kadar kavrulmuş pirinçlere ilave ederek sürekli karıştırmaya devam edin ki; tavuk suyu pirinçlere iyice yedilsin.

Bu aşamada elma sirkesini de ekleyin ve karıştırarak suyunu çektin. Nişastasını salmaya başlayan pirince bir kepçe daha sıcak tavuk suyundan ilave edin ve karıştırarak suyu çekmesini sağlayın.

Kalan kurutulmuş domatesleri de bu aşamada ekleyerek karıştırın.

Pirinçler uzayıp, orta kısımları şeffaf bir görünüm alana kadar sıcak tavuk suyu azar azar eklemeye devam edin. Pirinçlerin tamamen suyunu çekmemecesine dikkat ederek karıştırmaya , ve azar azar tavuk suyu eklemeye devam edin.

Toz parmesan peynirin yanı sıra ve ayıkladığınız taze kekik ve nane yapraklarını da ekledikten sonra tüm malzemeyi daha iyi bir kıvam alması için karıştırın.

Ocağın altını kapadıktan sonra, hazırladığınız kuru domatesli risottoyu, hiç bekletmeden sıcak olarak servis edin.

