



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUZU İNCİKLİ BUĞDAY RİSOTTO

250 buğday  
500 gr su  
1 adet kuru soğan  
50 gr tereyağı  
50 gr zeytinyağı  
Tuz  
Suppa İçin:  
1 kg kemiksiz kuzu incik  
1 adet kuru soğan  
100 gr domates salçası  
100 gr tatlı biber salçası  
50 gr tereyağı  
2 lt su  
Tuz  
Yapılışı

Aşurelik buğdayı gecedan suda bekletiyoruz. Yıkayıp süzdüğümüz buğdayı kenara alıyoruz. 1 adet soğanı küçük olarak doğruyoruz tereyağı ile hafif pembeleşen soğanlarla buğdayımızı karıştırıyoruz. Ardından kaynamış 500 gr suyu ilave edip kısık ateşte buğdaylar pişinceye kadar pişiriyoruz. Kemiksiz kuzu inciklerimizi yıkayıp yarım tencere suda üzerindeki kefini atıp rengi değişene kadar kaynatıyoruz suyunu döküyoruz. 1 adet kuru soğanı küçük doğruyoruz. Tereyağı ile hafif pembeleşene kadar pişiriyoruz kuzu inciklerimizi pembeleşen soğanlarla birleştiriyoruz. Domates salçası biber salçasını ilave edip hafif ateşte kavuruyoruz. 1 litre su ilave edip tuz ile tatlandırdıktan sonra hafif ateşte etler yumuşayana kadar pişiriyoruz. Tabakta sunumu için önce buğdayımızı daha sonra incik etimizi suyuyla birlikte orantılı bir şekilde servis ediyoruz.

