



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUZULU ARPA ŞEHİRİYE RİSOTTO

500 gr kuzu fileto  
2 diş sarımsak  
200 ml. tavuk suyu veya bulyon  
400 gr arpa şehriye  
100 ml. krema  
40 gr tereyağı  
15 ml. zeytinyağı  
350 gr. yoğurt  
150 gr. kaşar peyniri  
Taze kişniş  
Kimyon  
Kekik  
Taze biberiye  
Karabiber  
Tuz

1 diş sarımsağı soyup ezin. Taze kişnişleri incecik kıyın. Filetoları krema, kimyon, kekik, karabiber, sarımsak ve kişnişe bulayın. Etleri fırın ızgarasında pişirip sıcak fırında muhafaza edin. Kalan sarımsağı da soyup incecik dilimleyin. Arpa şehriyeleri taze biberiye ile birlikte diri kalacak şekilde haşlayıp süzün. Peyniri rendeleyin. Tavuk suyunu tencereye koyup kaynatın ve kısık ateşte bırakın. Tavaya 10 gr. tereyağı koyun. Sarımsakları ekleyip çevirin. Arpa şehriyeyi ilave edin. Kaynayan tavuk suyundan kaşık kaşık ekleyin. Kalan soğuk tereyağını küp küp ilave edin. Peynir rendeyi de ekleyip karıştırın. Tuzlayın, biberleyin. Arpa şehriyeleri servis tabağına alın. Üstüne etleri yerleştirin. Çırpılmış yoğurtla servis yapın.