



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BULGURLU RİSOTTO

3 yemek kaşığı Riviera zeytinyağı
2 yemek kaşığı ince kıyılmış kuru soğan
1,5 bardak Duru Başbaşı Bulgur
1 diş ince kıyılmış sarımsak
200 g küçük doğranmış taze kültür mantarı veya 100 g orman mantarı
1 yemek kaşığı doğranmış taze fesleğen
1 yemek kaşığı elma sirkesi
6 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan
3 yemek kaşığı tereyağı
4,5 bardak tavuk suyu
Tuz ve taze çekilmiş karabiber

Alüminyum bir tencerede, orta ateşte, soğanı ve sarımsağı hafifçe soteleyin. Tencereye başbaşı bulguru ekleyin ve soteleme işlemine devam edin. Küçük küçük doğranmış mantarları ekleyin ve 3 dakika daha kavurun. Tavuk suyunu ayrı bir kaptan kaynatın. Kaynayan tavuk suyundan yarım kepçe alın ve bulgurun üzerine dökün. Bulgurlar, tavuk suyunu çektiğinde bir kepçe daha koyun. Bulgurlar şişinceye kadar bu işlemi tekrarlayın. Tuzunu kontrol edin ve gereği kadar ilave edin. Son suyunu verdikten sonra altını kapatıp karabiber ve fesleğen ekleyin. Tahta kaşıkla karıştırmaya devam edin. Son olarak rendelenmiş parmesan peyniri ve tereyağını ekleyin. Tahta kaşık yardımı ile karıştırmaya devam ederken kıvamını oluşturun. Afiyet olsun.

Not: Tereyağı ve parmesan ekleme işlemi, risottoyu servis edeceğiniz anda yapmalı ve bu aşamadan sonra en fazla 15 dakika içinde tüketmelisiniz.

