MANTARLI BULGURLU RİSOTTO

https://www.sabah.com.tr

3 yemek kaşığı Riviera zeytinyağı
2 yemek kaşığı ince kıyılmış kuru soğan
1.5 bardak başbaşı bulgur
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
200 g taze kültür mantarı veya
100 g orman mantarı (küçük doğranmış)
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
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 kapta kaynatın. Kaynayan tavuk suyundan yarım kepçe alın ve bulgurun üzerine dökün. Bulgur, tavuk suyunu çektiğinde bir kepçe daha koyun. Bulgur 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 yardımıyla karıştırmaya devam ederken kıvamını oluşturun.

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