MANTARLI RİSOTTO

Yarım paket risotto pirinci
Yarım paket kültür mantarı
Yarım kuru soğan
2 diş sarımsak
2 - 3 dal taze fesleğen
3 çorba kaşığı balzamik sirke
1 paket rendelenmiş parmesan peyniri
30 gr tereyağı
Tavuk suyu için:
1 tavuk budu
4 su bardağı su
1 havuç
1 yeşil kereviz
1 soğan
1 diş sarımsak
2-3 defne yaprağı
Tuz

Bir orta boy tencereye tavuk budunu alın. Üzerine 2 su bardağı su ekleyin. İçerisine soyup ikiye böldüğünüz soğan ve sarımsağı ilave edin. Daha sonra soyup temizlediğiniz sebzeleri ekleyin. Defne yaprağı ve tuzu da ekleyip kaynatın.
Geniş bir tavada tereyağını eritin. Sarımsak ve soğanı rendeleyip suyunu süzdürüp tereyağın da kavurun. Pirinci ilave edip sürekli karıştırıp 5 dakika daha kavurun.
Mantarları ince doğrayıp ekleyip karıştırın. Sirkeyi ilave edin. Kaynamış tavuk suyundan kepçeyle pirinç demlenene kadar sürekli ekleyip karıştırın. Pirinç yumuşayınca ocaktan alın. Fesleğenleri ince kıyıp ekleyin ve karıştırın. Servis tabağına alıp rendelenmiş parmesan peyniri serpiştirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:152841 • adı:Mantarlı Risotto • gönderen:bıdık bey • indirme tarihi:03.05.2024 - 08:39