



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI VE JAMBONLU RİSOTTO

2 su bardağı arborio pirinci (Normal pirinç kullanırsanız önden yıkayıp süzün)
7-8 dilim dana jambon
8-10 adet mantar
1 baş büyük boy kuru soğan
3 su bardağı tavuk suyu (2 tavuk suyu tabletle hazırlanmış)
25 gram tereyağı
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı parmesan veya eski kaşar rendesi
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Önce tavuk suyunu hazırlamak için 2 su bardağı suyun içine 2 adet tavuk suyu tableti atın ve ufak bir tencerede, çok kısık ateşte sürekli kaynar halde tutun.

Bu arada soğanı temizleyip, çok ince yemeklik olarak kıyın.

Sonra mantarları yıkayın ve ince dilimler halinde boylamasına doğrayın.

Jambonları da 2 santimetre uzunluğunda ve 1 santimetre genişliğinde küp küp kesin.

Öte yandan bir tencereye zeytinyağını ve tereyağını birlikte koyup, kızınca içine soğanları atın.

2 dakika soğanları sararınca kadar, orta ateşte kavurun.

Kavurduğumuz soğanlara ince ince doğradığınız mantarları, tuzu ve karabiberi ekleyin ve bir çevirip, içine jambonları atın.

2 dakika daha birlikte, yine hafif ateşte kavurun.

Pirinç de üstüne ekleyin.

Tekrar 1-2 dakika daha birlikte çevirip, üzerine tavuk suyu tabletleriyle hazırladığınız tavuk suyunu kepçe kepçe, azar azar ekleyin ve kaynıncaya kadar yavaşça karıştırın.

Kaynamaya başlayınca da ateşi kısıp, hafif ateşte yavaş yavaş, pirinç suyunu çekinceye ve yumuşayınca kadar pişmeye bırakın.

Pirinçler suyunu çekip, yumuşadıktan sonra ateşten alın, servis tabağına alın ve üzerine parmesan peyniri rendesi serperek servis yapın.

