



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİLANO USULÜ RİSOTTO

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2007

100 g margarin  
150 g kuru soğan (iki adet orta büyüklükte soğan)  
40-50 g sığır iliği  
3.8 litre tavuk veya etsuyu  
500 g Arborio pirinç  
1 çay kaşığı safran  
100 g Parmesan peyniri

Sağlık ve temizlik kurallarına bağlı kalınız.

Planlı çalışınız.

Pilav için geniş ve derin kalın tabanlı çelik tencere seçmeniz doğru olur.

Soteleme işlemi için uygun tavanızı hazırlayınız.

Rizottoyu hazırlamak için iki tencere seçmeniz işinizi kolaylaştıracaktır.

Ocağı tencerenin büyüklüğüne göre seçiniz.

Et veya tavuk suyu hazırlayınız.

Sığır kemiklerinden ilikleri çıkararak ölçünüz.

Kuru soğanları ayıklayıp halka halka doğrayınız.

Parmesan peyniri rendeleyiniz.

Tencere veya tavanın derin olmasına dikkat ediniz.

Eriyen yağa doğranmış soğanları ve iliği ilave ederek soğanlar yumuşayınca kadar soteleyiniz.

Kullandığınız sığır iliklerinin ölçüsü ve tazeliğinden emin olunuz. Yoksa Rizottonuzun tadı ağır olur.

Et ve tavuk suyunu başka bir tencerede bir taşım kaynatınız.

Kaynayan suya sote edilmiş ilik soğan karışımını ilave ediniz. Kaynatınız.

Kaynayan et veya tavuk suyuna sote edilen soğan ve iliği ilave ediniz.

Ölçülü et suyu ilave ederek suyun yarısı kalacak şekilde çok hafif ateşte kaynatınız.

Pirinçleri ve arzuya göre tuzu ilave ederek Rizottonuzu karıştırarak pişiriniz.

Bu işleme pirinçler suyu çekinceye kadar devam etmelisiniz.

Rizottoyu ocaktan indirmeden pirinçlerin piştiğini ancak kremamsı olduğunu görmelisiniz.

İşte bu sırada safranı, yağın diğer yarısını, rendelenmiş parmesan peyniri ekleyerek karıştırınız. Burada Rizotto için kullanılan parmesan özel bir peynirdir. Rizottonuza değişik bir lezzet katacaktır.

Bu işlemleri mutlaka kısık ateşte yapmayı unutmayınız. Yoksa Rizottonuzun dibi tutabilir.

Sıcak olarak demlendirmeden servisini yapınız.

