PATLICANLI RİSOTTO

2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
200 gram Arborio pirinci
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
2-3 yemek kaşığı elma sirkesi
1-1,5 litre tavuk suyu
2 adet bostan patlıcanı
2 yemek kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı toz parmesan
Tuz
Karabiber

Patlıcanları közleyin. Kabuklarını soyup doğrayın ve bir kenara alın.
Soğan ve sarımsakları incecik doğrayın.
Tavuk suyunu ısıtın.
Tencerede kızdırdığınız zeytinyağına soğanları ekleyin ve yumuşayana kadar soteleyin.
Soğanlar yumuşayınca sarımsakları da ekleyip bir-iki kez daha çevirin.
Ardından pirinçleri ekleyip 2-3 dakika kadar kavurun.
Pirinçlerin üzerine elma sirkesini ekleyip tamamen buharlaşana kadar bekleyin.
Doğradığınız patlıcanları, tuzu ve karabiberi de ekleyip hepsini güzelce harmanlayın.
1 kepçe tavuk suyunu pirinçlerin üzerine ekleyin. Pirinçler suyu tamamen çekene kadar pişirin.
Aynı işlemi yeniden yapın. Pirinçler istediğiniz yumuşaklığa gelene kadar bu işlemi sürdürün.
En son seferde risotto?nuz biraz sulu kalmalı, pilav gibi olmamalı.
Tencereyi ocaktan alıp içine toz parmesanı ekleyin.
Karıştırıp 10 dakika kadar dinlendirdikten sonra kızarmış patlıcan dilimleriyle süsleyerek servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:144896 • adı:Patlıcanlı Risotto • gönderen:insancıl • indirme tarihi:20.04.2024 - 01:36