



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PİLİÇ RISOTTO

3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet kereviz
1 adet soğan, doğranmış
1 adet havuç, rendelenmiş
6 adet derişiz ve kemiksiz piliç göğsü, doğranmış
375 gr. soyulmuş ve ezilmiş domates
300 ml. sıcak tavuk suyu
500 gr. Arborio veya Risotto pirinci
75 gr. tereyağı
75 gr. Parmıcan peyniri, rendelenmiş
Tuz ve karabiber

Geniş bir kaptay yağı kızdırın, sebzeleri ekleyin ve hafifçe renklenene kadar kızartın. Piliç etini ekleyip 5 dakika daha kızartın. Domates, tuz ve karabiberi ilave edin, kapağını kapatıp buğulanana kadar kaynatın. Eğer tam pişmemişse, piliç suyunu biraz daha ekleyebilirsiniz.

Daha sonra pirinçleri karıştırıp, tavuk suyunun geri kalanını da ekleyek, 20-25 dakika daha düşük ateşte, pirinçler yumuşayana kadar pişirin. Gerekirse nemlendirmek için bir miktar daha tavuk suyu ekleyebilirsiniz. Piliç Risotto yu ateşin üzerinden alın, tereyağı ve peyniri ekleyip karıştırın. Gerekirse baharat ilave edin ve hemen servisini yapın.
