



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ ŞİNİTZEL İLE LİMONLU VE FESLEĞENLİ RİSOTTO

- 4 adet Keskinöğlü piliç şnitzel
- 2 su bardağı pirinç
- 2 adet soğan
- 1 çay bardağı Ravika zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- 5 bardak Keskinöğlü tavuk suyu
- 100 g parmesan peyniri
- 40 g tereyağı
- 2 dal fesleğen
- 1 adet limonun kabuğu veya suyu
- Tuz karabiber
- ½ bardak Ravika Zeytinyağı

Soğan ve sarımsağı zeytinyağında kavurun. Pirinçler tane tane olana kadar kavurma işlemine devam edin. Daha sonra limon suyunu ve tavuk suyunu azar azar ilave edin. Pirinçler suyunu çekene kadar orta ateşte, yaklaşık 25 dakika karıştırarak pişirin. İçerisine parmesan peynirini, tuzu ve karabiberi ekleyin soğumaya bırakın. Aynı bir tavada zeytinyağını kızdırın ve piliç şnitzellere kızartın. Risottoyu, şnitzel ile birlikte üzerine fesleğen ekleyip servis edin.

