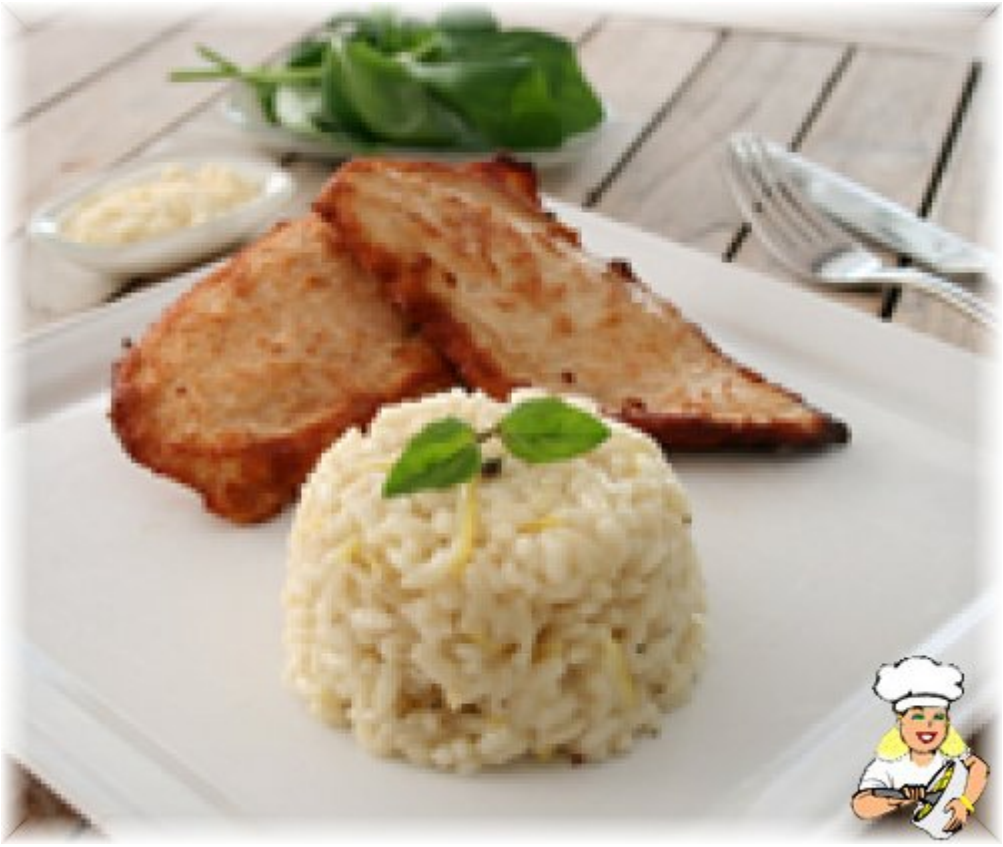
PİLİÇ ŞİNİTZEL İLE LİMONLU VE FESLEĞENLİ RİSOTTO

4 adet Keskinoğlu piliç şnitzel
2 su bardağı pirinç
2 adet soğan
1 çay bardağı Ravika zeytinyağı
2 diş sarımsak
5 bardak Keskinoğlu 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. Ayrı bir tavada zeytinyağını kızdırın ve piliç şinitzelleri kızartın. Risottoyu, şinitzel ile birlikte üzerine fesleğen ekleyip servis edin.



© lezzetler.com tarif no:101236 • adı:Piliç Şinitzel ile Limonlu ve Fesleğenli Risotto • gönderen:Saadet • indirme tarihi:03.05.2024 - 11:25