



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR KÜPETTOLU VE KURUTULMUŞ DOMATESLİ RİSOTTO

2 paket PINAR KÜPETTO
1 ½ su bardağı risotto pirinci
8-10 adet kurutulmuş domates
4 yemek kaşığı zeytinyağı
4 su bardağı tavuk suyu
3 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı parmesan peyniri (rendelenmiş)
Tuz ve çekilmiş tane karabiber
5-6 dal taze kekik

Kuru domatesleri 2 yemek kaşığı zeytinyağı içinde bekletin ve küp küp doğrayın. Bir tencerede zeytinyağını, domatesleri ve pirinci 2 dakika boyunca kavurun. Tuz ve çekilmiş tane karabiber ile lezzetlendirin. Biraz kavurduktan sonra, 1 yemek kaşığı tereyağı ekleyerek pirinç tanelerinin tereyağı ile kaplanması için iyice karıştırın. Daha sonra tavuk suyunun yarısını ekleyin ve pirinçler suyu çekene kadar ara ara karıştırarak pişirin. Pişene kadar suyu çektirerek su ilave etmeye devam edin. Pirinçler tavuk suyunu çekince, tavuk suyunun kalanını ekleyin ve pişirmeye devam edin. Risotto piştikten sonra kıvamını bağlamak için, rendelenmiş parmesan peyniri ekleyip 1-2 dakika daha pişirin. 5 dakika demlendirin. Ayrı bir tavada PINAR KÜPETTO'yu 1-2 dakika pişirin. Pişen PINAR KÜPETTO'yu risottonun içine ilave edin ve karıştırın. taze kekik yapraklarını serpiştirin ve sıcak servis edin.

