



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORÇİNİ MANTARLI RİSOTTO VE KUZU PROVANCAL

Servet Gülbahar

- 1.5 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1/2 Adet Soğan
- 1 Su Bardağı Arborio Pirinç
- 4 Adet Porçini Mantarı
- 2.5 Su Bardağı Evde Yapılmış Et Suyu
- 1/2 Su Bardağı Rendelenmiş Parmesan Peyniri
- 500 g Çatal Pirzola
- 2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Adet Domates
- 2 Diş Sarımsak
- 2 Adet Defne Yapağı
- 5 Dal Biberiye
- 2 Çay Kaşığı Kekik
- 2 Su Bardağı Kemik Suyu

Kuzu provancalı hazırlamak için çatal pirzoları zeytinyağı, tuz ve karabiberle birkaç saat önceden marine edelim. Daha sonra eti mühürlemek için tavayı iyice kızdıralım. Harlı ateşte çatal pirzoları önlü arkalı 1-2 dakika pişirelim ve fırın tepsisine alalım. Soğanı yarım ay şeklinde, domatesi küp şeklinde doğrayalım, sarımsağı havanda dövelim ve hepsini tepsiye yerleştirelim. Defne yapraklarını, biberiyeleri, kekiği, tane karabiberi ve 2 su bardağı kemik suyunu da ekleyelim. Tepsinin üzerini kapatıp, 180 derece ısıtılmış fırında 60 dakika pişirelim. Risottoyu yapmak için tereyağını derince bir tencerede eritelim. Yarım ay şeklinde kıyılmış soğanı ekleyip kavuralım. İri doğradığımız mantarları ekleyip kavurmaya devam edelim. Pirinci ilave edip 1-2 dakika karıştıralım. Yarım su bardağı kadar et suyunu ekleyelim, devamlı karıştırarak kavuralım. Pirinçleri kaşıkla kaldırıp hiç su kalmadığını gördüğümüzde yarım su bardağı daha et suyu daha ekleyelim. Bu işlemi bir kez daha yineleyelim. Et suyunun kalanını aynı şekilde azar azar ilave edelim. Pirinç artık kremamsı bir hal alınca parmesan peynirini ekleyip son bir kez daha karıştıralım. Servis yaparken tabağa önce risottoyu koyalım, üzerine çatal pirzoları yerleştirelim. Domates ve yeşilliklerle süsleyerek sunalım.