



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORCİNİ MANTARLI VE PARMESAN PEYNİRLİ RİSOTTO

400 gram Arborio pirinci
150 gram mantar (dilimlenmiş)
60 gram parmesan peyniri (rendelenmiş)
80 gram tereyağı
1 adet soğan
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı

Orta ateşte hafif ısınan zeytinyağına dilimlenmiş mantarları ekleyin. Tuz ve karabiber ilave ettikten sonra soteleme işlemini başlatın. 5-6 dakika pişirip altını kapatarak bir köşeye alın. Farklı bir tava içerisine 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı koyarak ısınmasını bekleyin. Yağ ısındıktan sonra küçük küp şeklinde doğradığınız soğanları hafif kızartın.

2-3 dakika yumuşayınca kadar kavurduğunuz soğanların içerisine Arborio pirincini ekleyerek, birkaç dakika kavurun.

Soğan, yağ ve Arborio pirinci ile harmanlanan tavaya 1 su bardağı şarap ekleyin. Şarap suyunu çekene kadar bekleyin ve farklı bir tencerede kaynattığınız tavuk suyunu kepçe kepçe risottoya eklemeye başlayın.

Yaklaşık 10 dakika boyunca tavuk suyunu çekmesi için karıştırmaya başlayın.

Tavuk suyunu çektikten sonra mantarları ekleyerek kalan tavuk suyunu da yavaş yavaş ilave edin ve karıştırmaya devam edin.

Suyun tamamını çektikten sonra tadına bakarak pişip pişmediğini anlayabilirsiniz.

Not: Risotto'u yıkamayın, içerisindeki nişasta tadının azalmasına neden olur. Başından ayrılmayın, her aşamada başında olmanızı gerektirir. Risotto'nun ana malzemesi şaraptır, atlamayın. Fazla tuz eklemeyin, peynir tuzlu olduğu için tadını bozar. Tavuk suyunu bir anla tamamını eklemeyin, kıvamını bozar. Pirincin nişastasını yayarak krema haline gelmesine izin verin. Kremi ve yumuşak bir kıvamda olduğundan emin olun. Tahta kaşık kullanın ve kısık ateşte pişirin.

