POŞE YUMURTALI YEŞİL RİSOTTO

3 su bardağı tavuk suyu/et suyu
4 adet yumurta, poşe edilmiş
4 yemek kaşığı yağ
3-4 dal yeşil soğan, ince doğranmış
1-2 sap pırasa, halka doğranmış
Yarım adet rezene soğanı, doğranmış
2 su bardağı risotto pirinci (carnaroli, arborio)
1 su bardağı taze iç bakla (dış zarlarını soyun, 5-7 dakika kaynayan suda haşlayın)
1 su bardağı taze bezelye (10-12 dakika kaynayan suda haşlayın)
Bir tutam körpe ıspanak yaprağı
Tuz
Karabiber
1 avuç rendelenmiş parmesan,
Sunum için yeterince frenk soğanı
1-2 yemek kaşığı sirke

Tavuk suyunu kaynatarak sıcak tutun.
Yumurtaları poşe etmek için, kaynayan tuzlu suya, 1-2 kaşık sirke ilave edip, tek tek yumurtaları yavaşça içine kırın. 2-2,5 dakika pişirdikten sonra, buzlu su dolu kaba kevgirle alın, böylece pişme işlemi sonlanacak ve yumurtaların akları pişmiş, sarıları ise akışkan kalmış olacaklar.
Yağını büyük bir tavada ısıtın, pırasa, rezene ve yeşil soğanları ekleyip 4 dakika pişirin.
Pirinci ekleyip, altüst karıştırarak 2 dakika kavurun.
Her defasında ½ şar bardak tavuk suyundan ekleyerek ve karıştırarak, pirincin suyu tamamen emmesini bekleyin (tüm bu pişirme süreci, yaklaşık 18 dakika)
Bu sürecin yarısında, yani 10. dakikada, taze bakla ve bezelyeleri de katın ve sürecin sonuna doğru da, ıspanak yapraklarını ekleyin.
Bu arada, poşe yumurtaları bir kere daha kaynayan suda 1 dakika tutup, ısıtmış olun.
Risotto'nun altını kapatın.
½ bardak rende parmesan ile kızdırılmış 1 yemek kaşığı yağ ekleyin, karıştırın. Tuz, karabiber ile tatlandırın.
Tabaklara pişen risottoyu alın, üstlerine birer poşe yumurta oturtun.
Üzerine de yağ ile karıştırdığınız parmesanları ve frenk soğanını ilave ederek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:131727 • adı:Poşe Yumurtalı Yeşil Risotto • gönderen:kamile • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:11