RİSOTTO (DÜDÜKLÜ)

https://yemek.name

1 adet orta boy soğan
400 gram arborio pirinci
800 ml tavuk suyu
1 su bardağı tavuk suyu
1/2 çay bardağı zeytinyağı
100 gram parmesan peyniri
1 yemek kaşığı tereyağı

Soğanı küçük küçük yemeklik doğrayın.
Tencereye zeytinyağı ile birlikte alın ve orta ateşte çok pembeleşmeyecek şekilde kavurun.
Kavurduğunuz soğanın üzerine pirinci ekleyerek biraz daha soteleyin
Tavuk suyunu ekleyerek pirinci karıştırın.
Düdüklü tencerenin kapağını kapatın 2 dakika yüksek ateşte pişirdikten sonra ocağın altını kısın ve pirinci 7-8 dakika daha pişirin.
Ocaktan aldığınız risottonun içine tereyağını ekleyerek hızlıca karıştırın.
Sonra rendelenmiş parmesan peynirini ekleyin ve tekrar karıştırın.
Karıştırma işlemi bitince servis tabağına alın.

© lezzetler.com tarif no:128724 • adı:Risotto (düdüklü) • gönderen:temelli • indirme tarihi:22.05.2024 - 04:05