



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RİSOTTO

500 gr Yasmin pirinci
1 adet kuru soğan
2 adet taze soğan
3 kaşık tereyağı
2 kaşık zeytinyağı
2 adet tavuk bulyon ya da 6 bardak tavuk suyu
1 su bardağı elma suyu (yoksa 2 çorba kaşığı elma sirkesi)
1 su bardağı rende parmesan
5 adet doğranmış kuru domates
Tuz
Karabiber

Kuru soğanı küp küp, yeşil soğanı incecik halka doğrayın. Tencereye zeytinyağını ve tereyağını koyun. Kızdırın. Kuru soğanı 1-2 kere çevirin. Pirinci ekleyin. Pirinç ve şeffaflaşmaya başlayana kadar çevirmeye devam edin. Tavuk suyunu ve elma suyunu karıştırın, sıcak kalmasını sağlayın. Tavuk suyundan bir kepçe ilave edin. Karıştırmaya devam edin. Tavuk suyu çektiğinde, bu işlemi, pirinçler dişe gelecek kıvama gelene kadar uygulayın. Tavuk suyu yeterli olmazsa, eklemeye devam edin. Rendelenmiş parmesanı ilave edip karıştırın. Domatesleri, taze soğanları servis sırasında ekleyip, çevirin.

