



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RİSOTTOLU DANA KABURGA

<https://www.elele.com.tr>

Ön pişirme için:

500 g dana kaburga

1 lt sebze suyu

1 adet havuç

1 adet soğan

1 adet defne yaprağı

1 dal biberiye

1 dal taze kekik

10 adet tane karabiber

Risotto için:

80 g Arborio pirinç

3 adet kuşkonmaz

40 g soğan

1 diş sarımsak

25 g tereyağı

25 g parmesan peyniri

20 g zeytinyağı

200 ml sebze suyu

Sunum için:

Cherry domates

Arpacık soğan

100 ml soya sosu

50 g bal

Tencerede kaburga ön pişirme malzemelerini ekleyip 4-5 saat kısık ateşte pişirin. Bir tavada risotto için soğanı ve sarımsağı zeytin yağında soteledikten sonra, Arborio pirincini ekleyip 5 dakika kavurun. Sebze suyunu 3 adımda ekleyip, pirinçler pişmeye yakın haşlanmış kuşkonmaz dilimlerini, tereyağı ve parmesanı ekleyin. Tabağa risottoyu, pişirilen kaburgayı ve bir yerde çektilen soya sos ve bal ile hazırladığınız sosu kaburganın üzerine koyup, domates ve arpacık soğan ile süsleyip servis yapın.



