



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RİSOTTOLU HİNDİ BİFTEK

- 1 tabak Hindi Biftek
- 2 dal kekik (yapraklanmış)
- 2 çorba kaşığı portakal suyu
- 7 çorba kaşığı zeytinyağı
- 300 gr pirinç
- 1 adet küçük boy soğan (ince kıyılmış)
- 400 ml piliç suyu (kaynar)
- 200 gr krema
- 100 gr eski kaşar peyniri (rendelenmiş)
- 1 demet fesleğen (iri doğranmış)
- 5 sap maydanoz (iri doğranmış)
- 2 adet orta boy kabak (halka doğranmış)
- 15 adet kuşkonmaz (haşlanmış)
- Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

Kekik, portakal suyu ve iki çorba kaşığı zeytinyağını çırpıp, karabiber karıştırın. Hazırladığınız marinatı etlerin her iki yüzüne sürün, etlerin üzerini streçle örtüp buzdolabında en az 1 saat dinlendirin.

Dört çorba kaşığı yağı ısıtın, soğanı katın, orta ateşte karıştırarak soğanlar yumuşayınca kadar yaklaşık 2-3 dak. soteleyin. Pirinci ilave edin, karıştırmaya devam ederek 3-4 dak. daha kavurun. Piliç suyunu 4 kerede ve her seferinde pirinç suyunu çektikten sonra katın.

Krema, peynir, fesleğen, maydanoz, tuz ve karabiberi ekleyip harmanlayın.

Kalan yağı ısıtın kabakları ekleyip kısık ateşte 4-5 dak. soteleyin.

Ayrı bir tavada hızlı ateşte etlerin her bir yüzünü 3'er dak. pişirin. Ateşi kısın, üzerine bir kapak kapatıp 5 dak. daha pişirin.

Tabaklara sırasıyla kuşkonmaz, kabak ve et yerleştirin, hazırladığınız risotto ile beraber servis yapın.

