



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RİZOTTOLU HİNDİ BİFTEK

1 paket hindi biftek
12 adet kuşkonmaz, haşlanmış
12 adet bebek kabak, sotelenmiş
Rizotto için:
300 g baldo pirinç, 15 akika ıslatılmış ve süzülmüş
4 çr. kş. zeytinyağı
1 adet küçük boy kuru soğan
400 ml tavuk suyu
200 g krema
100 g parmesan peyniri rendesi
Tuz ve karabiber

Hindi biftekleri tavada veya fırında ısıtın. Sebzeleri soteleyin. Rizottoyu hazırlamak için soğanları yağda kavurun. Pirinci ilave edin ve kavurun. Tavuk suyunu yavaş yavaş en az 5 defada pirince yedirin. Kremayı ilave edin. Kaşar peynirini ilave edin. Tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. Hindi biftekleri rizotto ve sebzeler ile servis edin.