



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇALLI RİSOTTO

- 2 su bardağı risotto pirinci
- 5 su bardağı sıcak et suyu
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 kahve fincanı toz parmesan
- 4 adet kırmızı kapy biber
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal
- 1 tutam Tuz
- 1 miktar Karabiber

Yağı tavaya ekleyip biberleri ekleyin. Tuz ve karabiber ekleyip soteleyin. Sotelenen biberleri bir tabağa alıp kenara ayırın. Soğan ve sarımsağı ince yemeklik doğrayın ve tavaya ekleyin. Risotto pirincini de ilave edip soğan ve sarımsakla beraber karıştırarak kavurun. Üzerine ilave edip karıştırmaya devam edin. biraz çektirdikten sonra zerdeçalı ekleyip karıştırın. Birer kepçe şeklinde sıcak et suyunu ilave edip karıştırmaya devam edin. Suyunu çektiğçe bir kepçe daha et suyu ekleyip karıştırarak pişirmeye devam edin. Aynı işlemi su bitene kadar tekrarlayın. Pirinçler piştikten sonra sana yağı ve parmesan peynirini de ekleyip karıştırarak risottoyu bağlayın. Risottoyu tabağa alın. Ortasına sotelenmiş kırmızı biber ekleyerek hemen servis edin.

