



KIRAZ'IN
MUTFAğI



Risotto alla Milanese (İtalya)



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı arborio pirinci (veya carnaroli pirinci)
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 küçük soğan (ince doğranmış)
- 1 çay bardağı beyaz şarap (isteğe bağlı)
- 3 su bardağı sıcak tavuk suyu veya sebze suyu
- 1 çay kaşığı safran
- ½ su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
- Tuz ve karabiber (damak tadına göre)

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Risotto alla Milanese (İtalya) için pirinci veya bulguru berrak su çıkana kadar yıkayıp iyice süzün. Kullanılacak suyu sıcak hazırlayın ve ölçüyü değiştirmeyin. Geniş tabanlı, kapağı iyi kapanan bir tencere seçin. Şehriye ya da erişte kavrulacaksa yanmaması için bütün malzemeleri önceden elinizin altında bulundurun.

Servis Önerisi:

Pilavı demlendirdikten sonra taneleri ezmeden havalandırın. Ana yemeğin yanında sıcak servis edin; yanında yoğurt veya salata sunabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Soğanın Kavrulması:

- Tereyağının yarısını ve zeytinyağını geniş bir tencerede ısıtın.
- İnce doğranmış soğanı ekleyin ve yumuşayana kadar kavurun.

2. Pirinçlerin Kavrulması:

- Arborio pirincini ekleyin ve orta ateşte 2-3 dakika kavurun.
- İsteğe bağlı olarak beyaz şarabı ekleyin ve buharlaşana kadar karıştırın.

3. Safranlı Tavuk Suyunun Eklenmesi:

- Bir kepçe sıcak tavuk suyunu pirince ekleyin ve sürekli karıştırarak çektin.
- Tavuk suyunu azar azar ekleyerek pirinç yumuşayana kadar bu işlemi tekrarlayın.

4. Son Dokunuşlar:

- Safranı ve kalan tereyağını ekleyip karıştırın.
- Parmesan peynirini ekleyin ve pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.
- Tuz ve karabiber ekleyerek tatlandırın.

5. Servis:

- Risottoyu tabaklara paylaşın.
- Üzerine ekstra parmesan peyniri serpip sıcak servis yapın.

Lezzet İpucu: >>

☐ **Risotto yaparken sürekli karıştırmak, kremamsı bir kıvam elde etmenin anahtarıdır!**

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Pişirme sonunda taneler yumuşak fakat birbirinden ayrılmış olmalıdır. Tencerenin tabanında serbest su kalmamalı, pilavda çiğ tane hissedilmemelidir. Ocağı kapattıktan sonra kapağın altına temiz bir bez veya kağıt havlu yerleştirip en az on dakika demlendirin. Karıştırırken taneleri ezmemek için geniş bir kaşıkla kenardan ortaya doğru nazikçe havalandırın.

Sıcak su ölçüsünü kullanılan pirinç veya bulgur çeşidine göre küçük miktarda ayarlayın; pişerken kapağı sık sık açmayın.

Risotto alla Milanese (İtalya) hazırlanırken ölçüleri ilk denemede koruyun ve her aşamayı tamamlamadan bir sonrakine geçmeyin. Isı, kap büyüklüğü ve malzemelerin başlangıç sıcaklığı süreyi değiştirebilir; bu nedenle yalnızca dakikaya değil tarifte açıklanan renk, koku ve doku işaretlerine de bakın. Son tat ayarını servis sıcaklığında yapın. Gerekirse küçük düzeltmeler uygulayın; temel malzeme oranlarını bir anda değiştirmeyin ve sonucu not edin.

Artan Risotto alla Milanese (İtalya) tamamen soğuduktan sonra kapalı bir kaba alın ve buzdolabında saklayın. Yeniden servis ederken yalnızca tüketilecek porsiyonu ısıtın; gerekiyorsa kıvamı az miktarda sıcak suyla açın. Etli ve sütlü yemekleri oda sıcaklığında uzun süre bekletmeyin.



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

>> **İpucu:** Malzemeleri eklemeyden önce ölçmek ve son kıvamı servis sıcaklığında kontrol etmek daha dengeli sonuç verir.

Kiraz'ın
Mutfağı