

İtalyan Usulü Balkabaklı Risotto

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı arborio pirinci
- 350 g balkabağı
- 1 küçük kuru soğan
- 5 su bardağı sıcak sebze suyu
- Yarım su bardağı rendelenmiş parmesan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Balkabağını küçük küpler halinde kesin, soğanı ince doğrayın ve sebze suyunu ayrı tencerede sıcak tutun. Arborio pirincini yıkamayın; parmesan ve tereyağını hazır edin.

Servis Önerisi:

Risottoyu kıvamı akışkanken, pişer pişmez sıcak tabaklarda servis edin. Üzerine parmesan ve karabiber ekleyin; uzun süre dinlendirip pilav gibi bekletmeyin.

Yapılışı:

1. Soğanı ve balkabağını hazırlayın:

- Tereyağının bir bölümünü ve zeytinyağını tencerede ısıtıp soğanı yumuşatın.
- Balkabağını ekleyip dışı hafif yumuşayana kadar birkaç dakika çevirin.

2. Pirinci kavurun:

Kiraz'ın Mutfağı

- Yıkanmamış Arborio pirincini tencereye ekleyip tanelerin kenarları saydamlaşana kadar kavurun.
- Bir kepçe sıcak sebze suyu ekleyip pirinç çekene kadar karıştırın.

3. Suyu azar azar ekleyin:

- Sıcak sebze suyunu birer kepçe ekleyin; her eklemede pirinç sıvıyı çekene kadar sık karıştırın.
- Pirinç yumuşayıp merkezinde hafif diri bir doku kalana kadar bu işlemi sürdürün.

4. Parmesanla bitirin:

- Ocağı kapatıp kalan tereyağı ve parmesanı karıştırın.
- Risotto akışkan ve kremamsı haldeyken hemen servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Pirinç yumuşak, merkezi hafif diri; risottonun kıvamı tabağı hafifçe yayılacak kadar akışkan olmalıdır. Koyu olduysa sıcak sebze suyuyla açın.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Sebze suyunu soğuk eklemeyin ve tek seferde dökmeyin; risottoyu sık karıştırıp kıvamını pişirme sırasında ayarlayın.

Kiraz'ın Mutfağı