



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Rizotto

Rizotto



1,5 Su stəkanı düyü
2 Ədəd orta boy quru soğan
4 Çorba qaşığı zeytunyağı
1 Çorba qaşığı kərəyağı
Yarım çay stəkanı üzüm sirkəsi
1 Şiriniyyət qaşığı duz
5 Su stəkanı ət suyu
Üzəri Üçün;
1 Su stəkanı rəndə kaşar
1 Şirin qaşığı kərəyağı

Orta böyüklükdə çuxur qazana zeytunyağı və kərəyağı qoyular, orta atəşdə yağlayar istilənincə incə doğranmış quru soğan əlavə olunar. Soğan yumşalana qədər qovrular.

Üzərinə suda gözlədilmədən yuyunmuş düyü qatılar, 5 dəqiqə qədər qovrular.

Qarışığa 2 su stəkanı isti ət suyu, sirkə və duz əlavə olunar, batıq - orta atəş arası mövqedə qarışdıraraq ət sununu çəkməsi gözlənilər.

Düyü ət sununu çəkinə 2 su stəkanı ət suyu daha əlavə olunar, arada bir qarışdıraraq ət sununu çəkməsi təmin edilir.

Ən son qalan 1 su stəkanı isti ət suyu da əlavə olunar. Düyü şəklinə itirənə qədər bişirilər. (Rizottonun bişmə müddəti digər plovlara görə daha uzundur.)

Plovu atəşdən al/götürmədən dərhal əvvəl təzə rəndələnmiş kaşar pendiri və 1 şirin qaşığı kərəyağı əlavə olunar, atəşdən alınar, qarışdırılır.

Xidmətdən qısa müddət əvvəl hazırlanan rizotto yanında bir miqdar incə kaşar pendiri rəndəsi yoldaşlığında süfrəyə getirilər.

Not: İtaliyaya xas rizottonun digər adı Milano üsulu sıyıqdır. Orijinal tərifdə kaşar pendiri yerinə parmesan pendiri istifadə edilir.