



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI RİSOTTO

800 gram bal kabağı
450 gram arborio pirinci
4 diş sarımsak
1 avuç taze adaçayı yaprağı
2 yemek kaşığı margarin
3 adet arpacık soğanı
1½ litre tavuk suyu/sebze suyu
1 avuç dolmalık fıstık
1 yemek kaşığı keçi peyniri
2 yemek kaşığı margarin
1 tutam deniz tuzu
1 tutam taze çekilmiş karabiber

Fırınınızı 180 dereceye getirin. Bal kabağını soyup parçalara ayırın. Bal kabakları, sarımsak, adaçayı, tuz ve karabiberi karıştırıp fırın tepsinize koyun. Sarımsak karamelize olup kabaklar da yumuşayınca fırından alın. Hafif ılıttığınız kabak ve sarımsakların yarısını ayırıp doğrayın. Doğradığınız malzemeyi blendera atıp püre haline getirin. Tencereye tavuk suyu ya da sebze suyunuzu alıp ısıtın. Bir başka tencerede yağı ısıtıp, doğranmış arpacık soğanlarını çevirin. Pirinci ilave ederek 3-4 dakika kavurun. Kepçe ile tavuk/sebze suyunuzdan azar azar pirince ekleyip suyunu çektikçe ilave etmeye devam edin. Pirinçler hafif diri kalacak şekilde pişirin. İndirmeye yakın, blender'da yaptığınız püre ve geri kalan kabakları pirince ilave edin. Dolmalık fıstıkları tavada 5 dakika çevirdikten sonra keçi peyniri ile risottonun üzerine ekleyin.