



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KALAMARLI RİSOTTO

Malzeme:

80 gram risotto pirinci

150 ml Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

1 adet soğan

2-3 diş sarımsak

1 adet rezene

1 adet dolmalık kırmızıbiber

1 adet dolmalık yeşil biber

1 adet dolmalık sarıbiber

Yarım demet maydanoz

Kalamarları kaynar suda 3 dakika kadar haşladıktan sonra soğuk suda şoklayıp süzgece alın. Soğan ve sarımsakları temizleyip incecik kıyın. Rezene ve biberleri yıkayıp zar şeklinde doğrayın. Zeytinyağını bir tavaya aktarın önce soğan ve sarımsağı pembeleşene kadar kavurun, ardından rezene ve biberleri ilave edin. Biberler yumuşamaya başlayınca pirinci ekleyip 5 dakika kadar kavurun. Azar azar sıcak su ilave ederek hızlıca karıştırmaya devam edin. Pirinç hafif lapa görünümü alacak, ama diri kalacaktır. Ocaktan alın, kıyılmış maydanoz ile karıştırın. Kalamarların içini pişirmiş olduğunuz risotto ile doldurun ve ağızlarını bir kürdan yardımı ile kapatın. Kalamar dolmalarını kızgın yağda kızartıp servis yapın.

[ML® Rizotto için tıklayın](#)