



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

4 PEYNİRLİ RİSOTTO

<https://yemek.name>

- 1,5 su bardağı arborio pirinci
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 orta boy soğan (ince ince kıyılmış)
- 1/2 tatlı kaşığı karabiber
- 1 litre sebze suyu
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 50 gram rendelenmiş kaşar peyniri
- 50 gram rendelenmiş grayver peyniri
- 40 + 20 gr rendelenmiş parmesan peyniri (20 gr servis sırasında kullanılacak.)
- 50 gram ufalanmış rokfor peyniri

Tereyağını eritin, üzerine soğanları ekleyerek 3 dk kavurun, üzerine pirinçleri, tuzu ve karabiberi ekleyin. Pirinçler tane tane olana kadar, yaklaşık 2 dk kavurun. Sonra kaynar haldeki sebze suyundan 2 kepçe kadarını pirinçlerin üzerine ekleyin. Pirinçler suyunu çekene kadar orta ateşte, karıştırarak pişirin. Yaklaşık 25 dk boyunca pirinçler suyunu çektikçe azar azar sebze suyu ekleyerek pişirmeye devam edin. Sürenin sonunda pirinçler diri pişmiş ve ıslak olmalıdır. 20 gr parmesan peynirini ayırarak kalan peynirleri risottoya ekleyin ve karıştırın. Üzerlerine kalan parmesanlardan ekleyerek servis edin.

