



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARANCİNİ

2 adet yumurta  
2 su bardağı haşlanmış pirinç  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri  
1 su bardağı un  
1 litre tavuk suyu  
1 adet mozzarella peyniri  
Yarım kuru soğan

Kuru soğanı ince ince doğrayın.

Yapışmaz bir tavaya zeytinyağını dökün ve soğanları kavurmaya başlayın.

Daha sonra pirinci ve tavuk suyunu ilave edin. Pirinçler suyunu çekinceye kadar bekleyin.

Suyunu çeken pirinci soğumaya bırakın.

Daha sonra içine parmesan peynirini ve yumurtayı ilave edin. Karışımı iyice yoğurun.

Yoğurduğunuz karışımı küçük toplar halinde yuvarlayın.

Daha sonra yuvarladığınız pirinç toplarını önce una daha sonra yumurtaya bulayın.

En son mozzarella peynirlerine bulayın ve topları tavada kızartın.

Pirinç toplarını güzelce sararana kadar kızartın.

Pişen topları dilediğiniz baharatlarla çeşitlendirerek servis edebilirsiniz.

