



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARANCİNO

<https://www.acunn.com>

Risotto için;  
Risotto pirinci  
Safran  
Parmesan  
Soğan  
Pane için;  
Un  
Galeta unu  
Yumurta  
Bolones için;  
Dana kıyma  
Havuç  
Defne yaprağı  
Domates salçası  
Soğan  
Domates  
Sarımsak  
Parmesan sos için:  
Un  
Süt  
Akbiber  
Muskat cevizi  
Tereyağı  
Parmesan  
Yeşil yağ için;  
Maydanoz  
Taze soğan  
Zeytinyağı

Safranı sıcak suya koyup bekletiyoruz.

Soğanları küçük küpler halinde doğruyoruz.

Tavaya zeytinyağı döküp soğan ve pirinçleri aynı anda pişirmeye başlıyoruz.

Ardından safranlı suyu ekleyip suyu çekene kadar karıştırıyoruz.

Ardından risottomuz kıvam alana sıcak su ekleyerek işleme devam ediyoruz.

Risotto kıvam aldıktan sonra içine tereyağ ve parmesan ekleyip yemeği bağlayıp soğumaya bırakıyoruz.

Bolognese sos için, Soğanları ufak küpler halinde kesiyoruz.

Havucu rendenin en ufak yeri rendeliyoruz.

Sarımsakları püre haline getiriyoruz.

Biraz zeytinyağı ile soğanlar renk değiştirene kadar kavuruyoruz.

Ardından kıymamızı ekleyip kavuruyoruz.

Kıymamız piştikten sonra domates, domates salçası, defne yaprağı ve biraz su ekleyerek kısık ateşte pişirmeye bırakıyoruz.

Suyu azalana kadar pişirip altını kapatıp soğumaya bırakıyoruz.

Parmesan sos için, tereyağı tavaya koyup eritiyoruz.

Erimiş tereyağın içine unu ekleyip karıştırıyoruz.

Ardından süt ekleyerek akışkan bir kıvam alana kadar karıştırmaya devam ediyoruz.

Kıvam aldıktan sonra parmesan, tuz, muskat cevizi ve ak biber ekleyip blenderdan çekerek akışkan bir sos elde ediyoruz.

Yeşil yağ için, Maydanoz taze soğan ve zeytinyağı blenderdan geçiriyoruz.

Ortaya çıkan karışımı tencere içine koyup kaynatıyoruz. 100 dereceye geldiğinde ocaktan alıp süzuyoruz.

Risotto pirincini avucumuza yuvarlak haline getiriyoruz;

İçini boşaltıp, içine bolognese sos ile dolduruyoruz ve kapatıyoruz.

Arancini&apos;yi sırası ile un, yumurta ve galeta ununa batırarak paneliyoruz, bu işlemi 2 kez yapıyoruz.

180 derecelik bir yağda dışı altın sarısı kıvama gelene kadar kızartıyoruz.

Tabağa parmesan sos koyuyoruz, üzerine arancini&apos;yi yerleştiriyoruz, sosun üzerine bir kaç damla yeşil yağ koyarak yemeği tamamlıyoruz.



© lezzetler.com tarif no:161538 • adi:Arancino • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:30.03.2025 - 03:06