



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARANCİNİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1.5 su bardağı arbario pirinci
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 litre tavuk suyu
- 150 gr parmesan peyniri
- 1 adet rendelenmiş limon kabuğu
- 150 gr top mozzarella
- Tuz
- Kızartmak için:
- Sıvı yağ
- Kaplama için:
- 1 su bardağı un
- 3 büyük yumurta, hafifçe çırpılmış
- 1 su bardağı galeta unu

Öncelikle kuru soğanı ince ince doğrayın. Yapışmaz bir tavaya zeytinyağını dökün soğanı ve sarımsağı kavurun. Daha sonra pirinci ekleyip karıştırın. Tavuk suyunu kepçe yardımıyla risotto mantığıyla azar azar çektilererek ekleyin. Bu şekilde piriç pişene kadar devam edin. Parmesan peyniri ve limon kabuğu rendesini ilave ederek soğumaya bırakın. Soğuyan risottolar ile ceviz büyüklüğünde toplar yapın. Ortasına mozerella parçası koyup yuvarlak forma getirin. Un, çırpılmış yumurta ve galeta ununu ayrı kaplara koyarak hazırlanan topları önce una sonra yumurtaya en son ise galeta ununa bulayın. Kızgın yağda altın rengi olana kadar kızartın. Kızaran topları havlu kağıda çıkarıp yağın çekmesini sağlayın. Sıcak olarak servis edin.

Not: Arancini için, arborio gibi kısa taneli bol nişastalı piriç kullanın. Arancini'yi kızartırken, muhakkak bitkisel yağ kullanın.

