



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ARANCİNİ

Risotto için:

1 su bardağı arborio pirinci

2 su bardağı sebze veya tavuk suyu

1 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 küçük soğan (ince doğranmış)

1 diş sarımsak (ezilmiş)

½ su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri

Tuz ve karabiber

İç harcı için:

100 gr mozzarella peyniri (küçük küpler halinde kesilmiş)

Kaplama ve kızartma için:

1 su bardağı un

2 yumurta

1 su bardağı galeta unu

Kızartmak için sıvı yağ

Bir tencerede zeytinyağı ve tereyağını ısıtın. Soğanı ekleyip şeffaflaşana kadar kavurun. Sarımsağı ekleyip karıştırın.

Arborio pirincini ekleyin ve 1-2 dakika kavurun.

Sıcak sebze veya tavuk suyunu azar azar ekleyerek pirinci pişirin. (Her eklemekten sonra suyu çekmesini bekleyin.)

Pirinç yumuşayınca parmesan peynirini ekleyip karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın.

Risottoyu oda sıcaklığında soğumaya bırakın.

Soğuyan risottodan bir avuç alın, avuç içinde açın ve ortasına bir küp mozzarella koyun.

Üzerini kapatıp yuvarlayarak top şekli verin.

Hazırlanan topları önce una, ardından çırpılmış yumurtaya ve en son galeta ununa bulayın.

Derin bir tavada yağı ısıtın ve Arancini toplarını altın rengini alana kadar kızartın.

Fazla yağın almak için kağıt havlu üzerine alın.

Sıcak servis edin. Yanında domates sosu veya fesleğenli pesto sos ile servis edebilirsiniz.



