



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI RİSOTTO

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

200 g risotto pirinci
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı elma sirkesi
1 soğan
100 g bal kabağı püresi
100 g bal kabağı
1 limonun rendelenmiş kabuğu
100 g parmesan peyniri
50 g tereyağı
500 ml sebze suyu
5-6 dal kıyılmış dereotu

Soğanı yemeklik doğrayıp zeytinyağı ile birlikte bir pilav tenceresine alın. Sürekli karıştırarak pirinci kavurun. Sirkeyi ekleyip karıştırmaya devam edin. 5 dakika sonra içine sebze suyu ilave edin. Bal kabağı püresi ile rendelenmiş limon kabuğunu ekleyin. 15 dakika boyunca kavurduktan sonra tereyağını ekleyip hızlıca karıştırmaya devam edin. Birkaç dakika sonra da rendelenmiş parmesan peynirini ve kıyılmış dereotunu ilave edip harmanlayın. Bekletmeden sıcak servis yapın.

