



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BALKABAKLI RİSOTTO

Malzeme:

250 gr balkabağı

1 adet soğan

2 dal fesleğen

200 gr risotto pirinci

600 ml su

2 tablet Bizim Mutfak Tavuk Suyu

2 çorba kaşığı parmesan peyniri

30 gr Teremyağ

Bir miktar Tuz

Fesleğenleri temizleyip ince kıyın. Balkabağını soyup küp şeklinde doğrayın. 2 tablet tavuk suyunu su ile orta boy bir tencerede eritin. Fesleğenleri temizleyip kıyın. Kabağın kabuğunu soyun küp şeklinde doğrayın. Soğanı soyup kıyın ve 1 çorba kaşığı Teremyağ ile pilavı hazırlayacağınız tencerede kavurun. Fesleğen, balkabağı ve pirinci tencereye ekleyin. Kalan Teremyağı ekleyip karıştırın. Tavuk suyundan bir kepçe kadarını alıp ekleyin. Kaynatın. Karışım suyu çekince tekrar tavuk suyundan bir kepçe kadar ilave edin. Tavuk suyu bitene kadar aynı işlemi tekrar edin. Son kez eklediğiniz tavuk suyunu kontrol ederek pişirme işlemi bitirin. Balkabakları yumuşayıp, pirinçler diri kıvama gelince çok az tuz ile tatlandırın. Risottoyu servis tabağına alın. Üzerine rendelenmiş parmesan peynirini ekleyin. Sıcak servis yapın.
