



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ RİSOTTO ÇORBASI

¾ su bardağı donmuş bezelye
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı parmesan rende
½ adet doğranmış kuru soğan
1 yemek kaşığı maydanoz
1 tutam taze çekilmiş karabiber
½ su bardağı arborio pirinci
2½ su bardağı sebze suyu
1 tutam tuz

Tereyağını tencerede eritip bezelyelerin 1/4 su bardağı ölçüsünü ekleyin. 2 dakika kadar soteleyin. Mutfak robotunda sote ettiğiniz bezelyeleri 1 yemek kaşığı parmesan peyniri rendesi ve 1 tatlı kaşığı tereyağı ile pütürlü bir püre haline getirin. Tereyağını tencereye ilave edip doğranmış kuru soğanı soteleyin. Maydanozu, arborio pirincini, bezelye püresini, kalan bezelyeyi ve sıcak sebze suyunu ilave edin. Tencerenin kapağını kapayarak 15 dakika kısık ateşte pişirin. Ateşten alıp kapağı açın ve 10 dakika bu şekilde dinlendirin. Parmesan rende ve üzerine biraz eritilmiş tereyağı döküp servis edin.

