



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ RİSOTTO

1 su bardağı bezelye
1 su bardağı pirinç
2 çorba kaşığı tereyağı
3 su bardağı tavuk suyu
Tane karabiber
30 gram kaşar peyniri rendesi

Bezelyeleri 10 dakika kadar buharda haşlayın. Tencereye tereyağını alıp eritin. Üzerine pirinci ekleyip karıştırarak kavurmaya başlayın. Pirinçlerin renkleri dönünce üzerine 1-2 kepçe tavuk suyu döküp karıştırmaya devam edin. Suyunu biraz çekince tekrar 1-2 kepçe tavuk suyunu ekleyip karıştırarak suyunu çekmesini sağlayın. Risotto hiç kapağı kapatılmadan pişen ve lapa gibi olan bir pilavdır. Pirinçler şişince üzerine haşlanmış bezelyeyi de katıp karıştırın. Son olarak kaşar peynirleri de üzerine ekleyip servis tabağına alın. Sıcak olarak servis yapın.