



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DENİZ ÜRÜNLÜ RİSOTTO

<https://multicooker.com>

Arborio pirinç 300 gr
Soğan 50 gr
Domates 25 gr
Bebek ahtapot 50 gr
Kalamar 50 gr
Ayıklanmış beyaz etli balık 50 gr
Tereyağı 30 gr
Sarımsak 4 gr
Tavuk suyu 300 ml
Sirke 50 ml
Su 50 ml
Zeytinyağı 20 ml
Tuz
Baharatlar

Domatesleri 0,5 cm'lik küpler şeklinde kesin. Sarımsağı bıçakla doğrayın.

Çok fonksiyonlu pişiricinin içine tereyağı, pirinç ve soğanı (kesmeden) koyun. Çalışma modunu KIZARTMA pişirme süresini 25 dk. olarak ayarlayın. Başlat tuşuna basın.

Hafiften karıştırarak kapağı kapatmadan pişirin. Programın bitmesinden 13 dk. önce sirke ve suyu döktükten sonra karıştırın.

Programın bitmesinden 11 dk. önce soğanı alın, tavuk suyunu ve zeytinyağı dökün.

Sonra deniz ürünlerini koyun, sarımsağı, tuz ve baharatları ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çalışma modu bitene kadar pişirin.

Servis yapmadan önce domatesleri ekleyin.

