



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DENİZ ÜRÜNLÜ RİSOTTO

80 gram kalamar  
100 gram ayıklanmış beyaz etli balık  
1 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 su bardağı risotto pirinci  
6 adet kiraz domates  
Yarım su bardağı beyaz sirke  
1 su bardağı su  
Fesleğen  
Rendelenmiş parmesan peyniri  
Karabiber

Sarımsakları minik minik doğrayın. Domatesleri ortadan ikiye kesin. Tavaya tereyağı ve biraz zeytinyağı koyun. Yağ kızınca balıkları atın. Sonrasında domatesleri ilave edin. Yağlı tavada iyice özdeşleşinceye kadar kavurun. Ardından pirinci ekleyip bir kere daha karıştırıp, yarım su bardağı beyaz sirke ve 1 su bardağı su ilave edin. Son olarak üzerine karabiber serpip pişmeye bırakın. Risottoyu servis ederken parmesan peyniri ve fesleğen yaprağıyla süsleyin.