



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DENİZ MAHSULLÜ RİSOTTO

160 gr arborio pirinci  
100 gr İçim Tereyağı  
1 diş sarımsak, ince kıyılmış  
1 adet büyük boy soğan, ince kıyılmış  
650 ml balık suyu  
200 gr beyaz etli ayıklanmış balık  
100 gr taze kalamar, dilimlenmiş  
100 ml üzüm sirkesi  
Tuz  
Karabiber

Tavaya tekrar İçim Tereyağı ekleyip ısıtın. Kalamarları ve balıkları tavaya atıp 2 dakika çevirin. Tuz ve beyaz biberle lezzetlendirip ateşten alın. Karidesler için de aynı işlemi uygulayın. Tencerede kalan İçim Tereyağını kızdırın. Soğanları ekleyip yarım dakika pişirdikten sonra sarımsakları ekleyin. Pirinçleri ilave ederek 2 dakika karıştırarak pişirin. Sırasıyla sirke ve balık suyunu ilave edin. Sürekli karıştırmaya devam edin. Kıvam almaya başladıkça suyu ilave etmeye devam edin. Pirinçler suyu emince pişirdiğiniz deniz mahsullerini ilave edin. 1 bardak su ilave ekleyerek karıştırmaya ve pişirmeye devam edin. Yaklaşık 20 dakika sonra biraz tuz ve beyaz biber ekleyip karıştırarak ateşten alın. Sıcak servis edin.