



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DENİZ MAHSÜLLÜ RİSOTTO

180 gram ton balığı konservesi
4 halka kalamar
1 su bardağı risotto pirinci
4 su bardağı balık suyu veya sebze suyu
1 çorba kaşığı tereyağı
Üzerine:
Maydanoz
Kırmızı biber

Risotto pirincini 1 su bardağı balık veya sebze suyu ile karıştırarak suyunu çekene kadar pişirin. Kalamar, ton balığı konservesi ve 2 su bardağı balık veya sebze suyu ilave edip pirincin nişastasının çıkması için sürekli karıştırın. Pirincin pişme kıvamına göre kalan balık veya sebze suyunu yavaş yavaş ilave edip tencerenin ağzını kapatıp kısık ateşte pişirin. Piştikten sonra 1 çorba kaşığı tereyağını ilave edip risottoyu karıştırın. Servis tabağına alıp üzerini ince kıyılmış maydanoz ve kırmızı biber ile süsleyip sıcak olarak servis yapın.

