



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DENİZ MAHSÜLLÜ RİSOTTO

180 gr. pirinç
120 gr. kuru soğan
15 gr. sarımsak
120 gr. kalamar
120 gr. somon parça
120 gr. levrek
140 gr. domates sos
15 gr. tereyağı
16 yaprak fesleğen
12 cl. zeytinyağı
Tuz
karabiber

Soğan ve sarımsak kuşbaşı doğranır. Bir kap içerisinde zeytinyağı ile soğan, sarımsak ve fesleğen kavrulur. İçerisine pirinç ve kalamar ilave edilerek iki dakika daha kavrulur. Sonra domates sos, tuz, karabiber ve balık suyu ilave edilir. Kısık ateşte 20 daki kadar pişmesi beklenir. Risotto pirinci piştikten sonra ocaktan alınarak tereyağı ile karıştırılır. Somon, levrek, sarımsaklı yağda sotelenir. İçerisine yarım kepçe balık suyu ilave edilerek 4 dakika pişirilir. Tuz ve karabiber ilave edilerek daha önce hazırlanmış olan risotto pirincinin yanında servis edilir.