



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DENİZ ÜRÜNLÜ RİZOTTO

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı  
250 gr (1+1/3 su bardağı) pirinç (yıkayıp, 30 dakika ılık suda bırakılarak süzölmüş)  
2+1/2 su bardağı balık suyu  
1+1/4 su bardağı su  
1+1/2 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı karabiber  
3 büyük domates (kabukları soyulup, çekirdekleri ayıklanarak doğranmış)  
2 diş sarımsak (dövölmüş)  
1 çorba kaşığı un  
1 çorba kaşığı limon suyu  
750 gr balık (haşlanmış ve ayıklanmış beyaz etli)  
125 gr (1 su bardağı) kaşar peyniri rendesi

Büyük bir tencereye 2 çorba kaşığı tereyağı koyup, orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca pirinci koyup, sürekli karıştırarak 3 dakika kavurunuz. Balık suyunun 1 bardağını ve suyu ekleyiniz. Tuz ve biberin yarısı ile domates ve sarımsağı katıp, sürekli karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını sıkıca kapayarak 20 dakika, pilav suyunu çekene kadar pişiriniz.

Bu arada, kalan 2 çorba kaşığı yağı orta boy bir tencerede, orta ateşte eritip, tencereyi ateşten alınız. Un ile kalan tuz ve biberi katıp, tahta bir kaşıkla karıştırarak, pürtüksüz bir bulamaç yapınız.

Yavaş yavaş, ayırdığımız 1+1/2 su bardağı balık suyu ve limon suyunu, sürekli karıştırarak katınız.

Tencereyi yeniden ateşe oturtup, bulamacı sürekli karıştırarak 3 dakika, biraz koyulaşıp pürtüksüz olana kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, sosun yarısını ısıtılmış bir sosluğa boşaltarak, bir kenarda sıcak kalmasını sağlayınız.

Tencereyi ateşe oturtup, balıkları içinde kalan sosa katınız. Sık sık karıştırarak 5 dakika pişirip, tencereyi ateşten alarak bir kenarda sıcak kalmasını sağlayınız.

Pilavı ateşten alıp peynir rendesinin yarısını katınız. Pilavı kaşıkla ısıtılmış bir servis tabağına boşaltıp, üstüne öteki tenceredeki pişmiş deniz ürünlerini koyunuz. Kalan peynir rendesini küçük bir kaseye koyup, sosluktaki sosla birlikte, rizottonun yanında servis ediniz.

Not: Rizotto, pirinçle yapılan klasik bir İtalyan yemeğidir. İçine soğan, safran, jambon ya da rendelenmiş peynir eklenerek değişik biçimlerde hazırlanabilir. İtalya'da genellikle başlangıç yemeği olarak servis edilir; ama zengin harcıncıdan ötürü, öğle ya da akşam yemeklerinde baş yemek olarak da sunulabilir.