



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ RİSOTTO

300 gr risotto pirinci
2 lt sebze suyu
1 adet arpacık soğan
80 gr İçim Tereyağı
50 gr İçim Kaşar Peynir, rendelenmiş
Zeytinyağı

Sebze suyunu kaynatın. İçim Tereyağı eklediğiniz bir tencerenin içine pirinci ve arpacık soğanı koyarak ocağa alın.

Kızardıktan sonra yavaş yavaş kaynayan sebze suyunu ekleyin. Ara ara karıştırarak pirinci pişirin. 15 dakika sonra ateşten alın ve önce İçim Tereyağı'nı ekleyip hızlıca karıştırın.

İkinci olarak İçim Kaşar Peyniri'ni ekleyin, üzerini süslemek için bir miktar kenara ayırın.

Son olarak dilimlere ayırdığınız cherry domatesleri ve rendelenmiş İçim Kaşar Peyniri'ni ekleyerek servis edin.

