



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI RİSOTTO

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

1/2 fincan kıyılmış soğan
2 fincan dilimlenmiş enginar kalbi
1 yemek kaşığı kıyılmış sarımsak
2 fincan pirinç
500 g et suyu
Tuz
Karabiber
1/4 fincan doğranmış maydanoz
1/4 fincan rendelenmiş parmesan peyniri

Büyük ve yapışmaz bir tavada soğanları yumuşayıncaya dek kavurunuz.
Enginarları ve sarımsağı ekleyerek kavurmaya devam ediniz.
Pirinci ilave edin, yaklaşık 1-3 dakika daha kavurunuz.
Çok az et suyu dökün, sık sık karıştırarak, pirinç tüm suyu çekene kadar pişiriniz.
Kalan et suyunu ısıtın. Yarım fincan kadarını pirince ekleyin, suyunu çekene dek, 3-5 dakika süreyle karıştırın.
Kalan et suyunu yavaş yavaş ekleyin ve karıştırmayı ihmal etmeyiniz.
25 dakika kadar pişiriniz.
Daha fazla suya gerek varsa su ekleyiniz.
Pişen risottoyu tuz ve karabiber ile tatlandırınız.
Maydanoz ve parmesan peynirini serpin, iyice karıştırdıktan sonra servis yapınız.