



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI RISOTTO

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

60 g. pirinç
50 g. tuzsuz tereyağı
3 g. tuz
2 g beyaz biber
50 g. ıspanak
150 cl tavuk suyu
20 ml zeytinyağı
80 g. parmesan peynir
5 gr. dilimlenmiş beyaz soğan
3 mg. safran

Soğanı zeytinyağı içinde birkaç dakika için kavurunuz.
Pirinç ve safranı ekleyip birkaç dakika daha kavurunuz.
Tavuk suyunun birazını ekleyin ve buharlaşana kadar pişiriniz.
Kalan tavuk suyunu yavaş yavaş ekleyin ve 15 dakika ağır ateşte kaynatınız.
Pirinçler yumuşayınca tereyağı ve parmesan peyniri ekleyiniz.