



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ISPANAKLI RİSOTTO

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. ispanak  
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.

