



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZLI MANTARLI MÜREKKEP BALIĞI

750 gr mürekkep balığı
8 mantar
2 diş sarımsak
2 orba kaşığı margarin
250 gr kuşkonmaz
4 adet taze soğan
1 orba kaşığı soya sosu
1 orba kaşığı sirke
2 tatlı kaşığı mısır nişastası

- 1.Orta hararete ısıda soğan, sarımsak ve kuşkonmazları bir tencerede zeytin yağı ile kavurun (5-7 dakika).
2. Soğan ve kuşkonmazlar hafif yumuşayınca mantarları tencereye atın , kekik , tuzu ekleyin ve mantarlar su salıncaya kadar pişirin (3-5 dakika).
3. Risotto pirincini tencereye ekleyin ve pirinlerden küçük küçük patlama sesleri gelene kadar pişirin. Sebze suyunu azar azar ekleyin. Yeni su eklemeden önce karıştırın ve pirincin çekmesini bekleyin.
4. Suyun $\frac{3}{4}$ ünü ekleyene kadar kremamsı yapıya ulaşmaz , bu nedenle sabırlı olun. Neredeyse tüm suyu eklediğinizde ve pirinçler yumuşak ve kremamsı hale geldiğinde ıspanak , limon suyu ve bulyonu ekleyip karıştırın.
5. Ispanaklar yumuşayana kadar 2-3 dakika daha pişirin.
6. Tadına bakın, zevkinize göre tuz,karabiber, limon suyu ekleyin.
7. Sıcak servis edin.