



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZLI RİSOTTO

350 gr Arboriorisotto pirinci
250 gr kuşkonmaz
100 gr körpe ıspanak yaprakları
100 gr dondurulmuş bezelye
100 ml tavuk ya da sebze suyu
1 soğan, doğranmış
2 diş sarımsak, ezilmiş
2 yemek kaşığı zeytinyağı
100 gr peyniri
50 gr tereyağı

Fırını 180 derecede ısıtın.

Kuşkonmazların sert odunsu saplarını kesin. Ispanak, bezelye ve biraz sebze/tavuk suyu ile bir tavaya koyun, yaklaşık 5 dakika, kuşkonmazlar yumuşayana kadar pişirin. Karışımı bir mikserde püre haline getirin. Doğranmış soğan ve ezilmiş sarımsakları 2 yemek kaşığı zeytinyağı ile hafifçe pişirin. 350 gr Arboriorisotto pirinci, 85 gr sebze/tavuk suyu ekleyin. Kaynattıktan sonra, pirinçler iyice kıvama gelene kadar 15 dakika dinlendirin.

Pilavın üzerine, önceden hazırladığınız püreyi, 100 gr Parmesan peynirini ve 50 gr tereyağını ekleyin ve beklemeden servis yapın.

