



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZLI RİSOTTO

200 gr kuşkonmaz
6 tatlı kaşığı zeytinyağı
1 adet iri soğan
2 diş dövülmüş sarımsak
350 gr risotto pirinci
tuz

Kuşkonmazları saplarını, beyaz, kısımları ortaya çıkacak şekilde temizleyin ve çapraz olarak 3-4 parçaya ayırın. Tuzlu kaynar suda 8-10 dk. Yumuşayana kadar haşlayın ve sonra süzün. Ayrı bir tencerede 4 çorba kaşığı yağı ısıtın. Soğan ve sarımsakları yumuşayınca kadar soteleyin. Pirinci ekleyip, yağlanmaları için iyice karıştırarak 2dk daha pişirin. Daha sonra devamlı karıştırarak sebze suyunun üçte birini ekleyin. Tuz-karabiber serpin. Pirinci sık sık karıştırıp kalan sebze suyunu da ekleyin ve mantarı da koyun. Pirinçler yumuşayınca kadar 25-30dk pişirin. Bir tavada kalan yağı ısıtıp, kuşkonmazları 2-3dk pişirip ilave edin. Ardından yavaşça harmanlayın. Peyniri serpip sıcak sevrvis yapın.