



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU GÖBEĞİ MANTARLI PARMESANLI RİSOTTO

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

- 6-7 adet Kuzu Göbeği Mantarı
- 1,5 su bardağı arborio pirinci
- 1 adet kuru soğan
- 1 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 3 su bardağı tavuk suyu
- 3 yemek kaşığı rendelenmiş parmesan

Kuzu Göbeği mantarlarını tortularından arınmaları için 30 dakika ılık suda bekletin. Sonrasında mantarların suyunu sıkın ve bir süzgeçte süzölmelerini sağlayın. Küçük küçük doğradığınız soğan, sarımsak ve irice doğranmış mantarları zeytinyağında soteleyin. Birkaç dakika kavurduktan sonra pirinci de ilave edin ve kavurun. Kavurma işlemi devam ederken azar azar tavuk suyunu ilave etmeye başlayın ve karıştırın. Tenceredeki su azaldıkça bu işlemi tekrarlayın. Son tavuk suyunu ekledikten sonra hafif sulu kaldığında tencereyi ocağın altından alın. 2 yemek kaşığı rende parmesan peynirini ve tereyağını risottoya ilave edin. Hızlı bir şekilde karıştırın ve risotto tabağını 1 yemek kaşığı rende parmesan, taze yeşillikler ve turp ile süsleyin.

