



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU RİSOTTO

www.vzug.com

200 g risotto
5 dl et suyu
2 sap Limon otu, boyuna ikiye bölünmüş
3 limon kekik dalları
   demet frenk soğanı, ince doğranmış
1 limon, suyu
1  orba ka ığı mascarpone
1  orba ka ığı tereyağı
50 g parmesan, rendelenmiş

Risotto pirinci, sebze suyu, limon otu ve limon kekik dallarıyla porselen kalıba koyun ve karıştırın. Porselen kalıbın üstünü, mikrodalgaya uygun bir şeffaf folyoyla veya kapakla  rt n. Porselen kalıbı soğuk fırındaki ızgara telinin üzerine koyun ve pirinci dinlendirin. Buharlayın. Pişirme sonrasında limon otunu ve limon kekiğini çıkarın. Frenk soğanı, limon suyu, Mascarpone peyniri, tereyağı ve parmesanı ekleyin ve karıştırın.

Not: Limon otu, limon suyu ve Mascarpone peyniri yerine taze peyniri otlar ve sebze küpleri kullanabilirsiniz. Sebze küplerini pirinçle birlikte pişirin.

