



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI İSPANAKLI RİSOTTO

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı arborio pirinci  
1 su bardağı mantar, doğranmış  
2 su bardağı taze ıspanak, doğranmış  
1 adet soğan, doğranmış  
2 diş sarımsak, ezilmiş  
4 su bardağı tavuk veya sebze suyu (sıcak)  
1/2 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
Tuz ve karabiber

Bir tavada zeytinyağı ve bir yemek kaşığı tereyağını eritin. Doğranmış soğanları ekleyin ve yumuşayana kadar kısık ateşte soteleyin.

Sarımsakları ekleyip kokusu çıkana kadar sotelemeye devam edin.

Mantarları ekleyin ve suyunu salıp çekene kadar pişirin.

İspanakları ekleyip sotelemeye devam edin. İspanaklar büzülüp suyunu salıp çekene kadar pişirin.

Arborio pirincini ekleyin ve pirinç taneleri şeffaflaşana kadar kısık ateşte soteleyin.

Tavuk veya sebze suyunu azar azar ekleyerek karışımı sürekli karıştırın. Her eklediğinizde suyunu çekmesini bekleyin.

Risotto kıvamına kadar su ekleyip karıştırmaya devam edin. Bu süreç yaklaşık 18-20 dakika sürebilir.

Rendelenmiş parmesan peynirini ve bir yemek kaşığı tereyağını ekleyin. Karıştırarak eritin.

Tuz ve karabiberle tatlandırın. Risotto kıvamını aldığında ocaktan alın.

Üzerine taze rendelenmiş parmesan peyniri ve taze karabiber serpererek sıcak servis yapın.

