



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI RİSOTTO

THY Skylife

1 orba kaşığı kuru porini mantarı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 sođan
2 diş sarımsak (doğranmış)
225 g istiridye mantarı
350 g risotto pirinci
1,2 l sıcak sebze suyu
2 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
25 g tereyađı
Tuz
Karabiber
Arzuya göre parmesan peyniri

Porini mantarlarını 10 dk kadar sıcak suda bekletin ve ardından kurulaıın. Büyük bir sos tavaında zeytinyağını ısıtın. İçine soğan ve sarımsakları ekleyin. 2-3 dk. yumuşayınca kadar kavurun. Mantarları ekleyip 2-3 dk daha kavurun. Ayrı bir tencerede, pirinçleri zeytinyağında çevirin. Sebze suyunu üzerine yavaş yavaş ekleyerek karıştırın. Pirinciniz lapa kıvamına gelene dek bu işlemi devam ettirin. Hazır olan mantar karışımını pirince ekleyin. Tuz karabiber ve tereyağını da ekleyerek çevirin. Servis esnasında üzerine doğranmış maydanoz ve rende parmesan ekleyin.

