



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MANTARLI RİSOTTO

400 gram Arborio Pirinci
200 gram dilimlenmiş mantar
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
1 çay bardağı parmesan peyniri
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı

Zeytinyağını bir tavada ısıtıp mantarları ekleyin.
Tuz ve karabiber ilave ederek soteleyip, yaklaşık 5-6 dakika pişirin.
Başka bir tencerede 4 su bardağı suyu kaynatın ve bekletin.
Diğer taraftan soğanları küp küp doğrayıp zeytinyağında yumuşayana kadar kavurun.
Pirinci de ekleyip kısık ateşte kavurmaya devam edin.
Üzerine kaynamış sudan 1 kepçe alın ve pirince ilave edip karıştırarak kavurun.
Kaynamış sudan azar azar eklemeye devam edin.
Dilimlenmiş mantarları da ilave edip karıştırın.
2 kaşık tereyağı ve parmesan peynirini ilave ettikten sonra 4-5 dakika daha kısık ateşte pişirin.
Sıcak servis yapın.

