



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSTİRİDYE MANTARLI RİSOTTO

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

2 su bardağı kırık pirinç
1 su bardağı kemikli tavuk suyu
Sebzeler
Kuru soğan
Havuç
Kereviz sapı
Tereyağı
Zeytinyağı
İstiridye mantarı
Parmesan yada eski kaşar
Taze fesleğen
Tuz
Karabiber

Düdüklü tencereye kereviz sapı, havuç ve kemikli tavukları yerleştirip tuz ve su ekledikten sonra pişmeye bırakıyoruz. Kereviz saplarının diğer malzemelere göre oranı bir tık daha fazla olursa pirinçlerimiz o kadar lezzetlenir. Örneğin 2 havuç koyuyorsak 8-10 kereviz sapı koyabiliriz. 1 adet kemikli tavuk butu yeterli olacaktır. Pilav tenceresinin içine soğanları olabildiğince küçük doğrayıp hatta rendeleyip 3 yemek kaşığı tereyağı ve 6 yemek kaşığı zeytinyağında kavuruyoruz. Soğanlar tam öldükten sonra istiridye mantarlarını jülyen doğrayıp birlikte 5 dakika kadar pişiriyoruz. Pirinçleri yıkamadan bu harca ekleyip düdüklüde hazırladığımız sebze-tavuk suyundan kepçe ile yavaş yavaş ekliyoruz. Bu esnada ateş orta seviyede olmalı ki pirinçler ne diri kalsın ne de lapa olsun. Pişen risottomuzun üzerine ister eski kaşar ister parmesanı rendeleyip üzerine de değirmen karabiber ve taze fesleğen ile servis edebilirsiniz.

