



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MANTARLI RİSOTTO

300 gram Arborio pirinç  
400 gram kestane mantarı  
Toz parmesan peyniri  
2 diş sarımsak  
1 litre et suyu  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 adet kuru soğan  
Tuz  
Karabiber  
Maydanoz

Tavaya tereyağı koyulur, üzerine kıyılmış sarımsaklar eklenir. Biraz kavrulunca doğranmış mantarlar eklenir ve suyunu çekene kadar pişirilip kenara alınır.  
Ayrı bir tavaya biraz zeytinyağı ve bir parça tereyağı eklenir.  
Küçük küçük doğranmış kuru soğanlar eklenir ve biraz kavrulur. Biraz tuz serpilir.  
Üzerine pirinç eklenir ve karıştırmaya devam edilir.  
Kavrulan pirinçlerin üstüne et suyundan iki kepçe eklenir. Pirinçler suyu çekene kadar karıştırmaya devam edilir.  
Her suyunu çektiğinde tekrar 2 kepçe et suyu eklenir. Son sular da eklendikten sonra ocak kapatılır toz parmesan ve bir parça tereyağı eklenir. Tereyağı eriyene kadar karıştırmaya devam edilir.  
Hemen ardından mantarlar ve ince kıyılmış maydanoz eklenir karıştırılır.  
Üzerine parmesan ve karabiber serpilir.

