



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI RİSOTTO

1 su bardağı dilimlenmiş Kuru Porçini Mantarı
6 kahve fincanı risotto pirinci
1 adet soğan
1 litre su
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak
Tuz ve karabiber
Arzuya göre üzeri için;
2 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri

Mantarları yıkadıktan sonra 30 dakika ılık suda bekletin. Yumuşayan mantarları kurulayarak bir tabağa alın ve mantarın suyunu bir kenara ayırın. Kalın tabanlı bir tavayı zeytinyağı ile birlikte ısıtın ve küp küp doğranmış soğanlarla birlikte kıyılmış sarımsağı kavurmaya başlayın. Soğanlar tam pişmeden risotto pirincini ilave edin ve karıştırın. Karıştırma aşamasında ısıtılmış 1 litre sudan azar azar ilave edin. Pirinçler suyunu çektiğçe aynı işlemi tekrarlayın. Bu şekilde 10 dakika karıştırdıktan sonra kuruladığınız Porçini mantarlarını da pirinçlere ilave edin ve mantar suyunu da katın. Risottonun kıvamı ne sulu ne de kuru olmalı. Tuz ve karabiberini ilave ettikten sonra karıştırın ve servis tabaklarına alın. Servis sırasında arzuya göre rendelenmiş parmesan peyniri kullanabilirsiniz.

Not: 1 litre su yerine sebze suyu da kullanabilir, böylece yemeğinizin besleyiciliğini arttırabilirsiniz.

