



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI RİSOTTO

2 su bardağı Arborio pirinci
1 adet kuru soğan
Yarım paket dilimlenmiş mantar
1 çay bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
1 diş sarımsak
2 yemek kaşığı tereyağı
Karabiber
Zeytinyağı
Tuz

Zeytinyağını tavaya alıp mantarları ilave edin.
Üzerine karabiber ve tuzu da ekleyip 5 dakika kadar soteleyin.
Farklı bir tencereye de 4 su bardağı kadar suyu kaynatın.
Soğanları da ufak ufak doğrayıp zeytinyağıyla kavurun.
Üzerine pirinci ekleyip kavurun.
Kaynayan sudan 1 kepçe pirince ilave edip karıştırın.
Suyu azar azar eklemeye devam edin.
Kavurduğunuz mantarları da ekleyip karıştırın.
En son tereyağı ve rendelenmiş parmesanı ilave edip 5 dakika kadar kısık ateşte pişirin.

