MANTARLI RİSOTTO

Fatih Belediyesi

2 su bardağı baldo pirinç
5 ila 6 tane dilimlenmiş mantar
1 tane orta boy soğan
2 tane taze sarımsak
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı safran
Karabiber
Pulbiber (yarım çay kaşığı)

Öncelikle soğanın kabuklarını soyun ve soğanı yemeklik olacak şekilde küçük küçük doğrayın. Sarımsağı rendeleyin ya da bıçak yardımı ile küçük küçük doğrayın. Zeytinyağını tavaya alıp ısıtın. Yağ ısındıktan sonra soğanı tavaya alıp rengi değişene dek kavurun. Birkaç dakika kavurduktan sonra sarımsağı da ekleyip kavurmaya devam edin.
Mantarı güzelce temizledikten sonra dilimleyin ve tavaya ekleyerek soğan ve sarımsakla birlikte kavurun. Pirinci suda beklettikten sonra suyunu
süzün tavaya ekleyerek biraz karıştırın. Daha sonra üzerine su ekleyip orta ateşte pişmeye bırakın.
Tüm malzemeler yumuşamaya başladıktan sonra baharatları da ekleyin ve kısık ateşte 20 dakika kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:173166 • adı:Mantarlı Risotto • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:11.05.2024 - 22:51