



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI RİSOTTO

Philips su ısıtıcınız ile 800 ml suyu 80 °C'de ısıtın. Kurutulmuş mantarları bir kaseye koyun ve su ısıtıcısından 200 ml sıcak su ekleyin. Mantarları 10 dakika suda bekletin. Geri kalan suyu bir bardakta toz et suyu ile karıştırın. 2 çorba kaşığı zeytinyağını ağır sos tavaında ısıtın ve soğanı şeffaflaşana kadar yumuşak bir şekilde kızartın. Pirinci ekleyin ve taneler parlaklaşana kadar kavurun. Şarabı dökün ve sıvıyı tamamen çekmesine izin verin. Daha sonra et suyunun yarısını ekleyin ve pirinci, düzenli olarak bir miktar et suyu ekleyerek 20 dakika pişirin. Kurutulmuş mantarların suyunu bir kevgirde süzün ve ince ince doğrayın. Taze mantarları temizleyin ve dörde bölün. 2 çorba kaşığı zeytinyağını kızartma tavaında ısıtın ve mantarları yüksek ateşte 3-5 dakika boyunca, pişene ve tavada hiç su kalmayana kadar pişirin. Tuz ve biber ile tatlandırın. Parmesandan birkaç göz alıcı bukle kesin ve gerisini ince bir şekilde rendeleyin. Son olarak kızarmış mantarların 3/4'ünü ve rendelenmiş peynirleri risottoya ekleyin ve tuz ve biber ile tatlandırın. Risottoyu 2 derin tabağa boşaltın ve geri kalan kızarmış mantarlar ile birlikte süsleyin. Bir miktar frenksoğanı ekleyin ve Parmesan peyniri bukleleri ile süsleyin.
