



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI VE PATLICANLI RİSOTTO

200 gr risotto pirinci
100 ml tavuk suyu
100 gr porçini mantarı
4 adet arpacık soğan
40 gr parmesan peyniri
30 gr tereyağı
4 yemek kaşığı zeytinyağı
200 ml tavuk suyu
1 adet patlıcan
100 ml Pakmaya ŞefKrema
Taze çekilmiş tuz
Taze çekilmiş karabiber

Porçini mantarları ve patlıcanları zar şeklinde doğradıktan sonra 2 yemek kaşığı zeytinyağında kavurun. Soğan ve sarımsakları kıydıktan sonra kalan 2 yemek kaşığı yumuşayınca kadar kavurun. Yıkayıp süzdüğünüz pirinci ekleyip kavurmaya devam edin. Sıcak tavuk suyunu azar azar ilave edin. Suyunu çekene dek sürekli karıştırarak kavurun. Porçini mantarlarını ve patlıcanları da ilave edin. Birkaç dakika daha kavurup Pakmaya ŞefKrema'yı, rendelenmiş parmesan peyniri ve tereyağını ekleyin. Tuz ve taze çekilmiş karabiberle tatlandırın.

