



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLANO USULÜ KOLAY RISOTTO

2 demet roka
1 litre sebze suyu
1 çay kaşığı safran
100 ml. krema
60 gr. arpacık soğan
3 diş sarımsak
50 gr. tereyağı
300 gr. pirinç
200 gr. bezelye içi
60 ml. zeytinyağı
600 gr. kuzu bonfile
50 gr. rende parmesan
30 ml. sirke
tuz
karabiber

Rolakaları yıkayın, sebze suyunu krema ve safranla kaynatın, sıcak tutun, soğan ve sarımsakları küçük doğrayın. 20 gr. tereyağını tencerede eritin, soğanı, sarımsağı ve pirinci katarak kavurun, sebze suyunun üçte birini ekleyerek susyu uçana kadar pişirin, suyu uçunca kalan sıcak sebze suyunu da azar azar katarak suyunu uçurun, bezelyeyi ekleyin. Etlere tuz ve karabiber ekleyin, 30 ml. zeytinyağında kızartın. Risottaya 30 gr. tereyağı ve peyniri ekleyin tuz ve karabiber katın. Sirkeyi sirke, zeytinyağı, tuz ve biberle çırpın, rokayla karıştırın, etleri, risotto ve salat ile beraber servis edin.

[ML® Rizotto için tıklayın](#)