



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİLANO USULÜ RİSOTTO

<https://www.posta.com.tr>

6 su bardağı tavuk suyu  
Yarım su bardağı elma sirkesi  
Yarım çay kaşığı safran  
8 çorba kaşığı tereyağı  
1 adet kuru soğan  
2 diş sarımsak  
2 su bardağı pirinç (orjinalinde arborio)  
Yarım su bardağı parmesan peyniri  
Tuz  
Karabiber

Sirkenin içine safranı koyarak renk almasını sağlayın. Ayrı bir tencereye tereyağını koyup küp doğranmış soğan ve sarımsağı kavurun. Pirinci koyarak, kısık ateşte 2-3 dakika karıştırıp baharatları ekleyin. Safranlı sirkeyi koyup karıştırın. Sıcak tavuk suyunu kepçeyle, suyunu çektikçe azar azar koyarak, karıştırın. 20 dakika boyunca bu işleme devam edin. Pirincinizin çok yumuşamaması ancak kremalı bir kıvam alması önemlidir. Parmesan serperek servis yapın.

