



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜREKKEPBALIKLI RİSOTTO

3 yemek kaşığı margarin
3 adet yeşil soğan
1,5 fincan pirinç
6 bardak su
3 çay kaşığı mürekkepbalığı mürekkebi
1 adet mürekkepbalığı
1 çay kaşığı tuz
Yarım demet maydonoz

Genişçe bir tavada 2 yemek sına yağını orta dereceli ateşte eritin, ince ince kıyılmış soğanları yumuşayana kadar yaklaşık 7 dakika kadar kavurun. Soğanların içine pirinci ekleyin ve yaklaşık 5 dakika kadar daha pişirin. 1 fincan ısıtılmış suyunu ekleyip 5 ila 7 dakika kadar daha pişirin ve sonrasında ½ fincan daha ekleyerek tamamı karışıma dahil olana kadar pişirin. Ardından mürekkep balığı mürekkebini ekleyin. ½ fincan dolusu kalan suyu da ekleyin ve pirinçler pişene kadar karıştırın. Ocaktan alıp tuz ile harmanlayın ve sıcak kalması için üzerini kapatın. Kalan 1 kaşık margarini de yüksek ateşte eritin ancak yanmamasına dikkat edin, mürekkep balığı ve diğer karışımı bir araya getirip 3 dakika kadar pişirdikten sonra tuz ile tatlandırın. Tavada kalan sıvıyı temizleyin ve maydanoz ile servis edin.

