



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PASTIRMALI PEYNİRLİ RİSOTTO

- 2 yemek kaşığı ince beyaz soğan, doğranmış
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 1/3 bardak Carnaroli pirinç
- 5 su bardağı tavuk suyu, bir kaynamaya kadar ısıtılır
- 200 gr küçük parçalar halinde kesilmiş Valtellina Casera peyniri
- 100 gr ince ince şeritler halinde kesilmiş pastırma
- 1 yemek kaşığı ince maydanoz doğranmış
- 1 çay kaşığı ince doğranmış taze mercanköşk

Orta boy bir sos kabında yağı kızdırın. İçine soğanları atıp, yumuşayana kadar yaklaşık 5 - 7 dakika pişirin. İçine pirinçleri atıp, yarı saydam hale gelene kadar, yaklaşık 5 dakika daha, karıştırarak pişirmeye devam edin. Sos tavasına 1 bardak tavuk suyunu ekleyip, 5 - 7 dakika daha pişirin. Tavuk suyu emildikçe kalanını da (1/4 bardağını daha sonra kullanmak üzere kenara ayırın), yarım bardak olacak şekilde sıra ile ekleyin. Risottoyu ateşten alın. Geriye bıraktığınız 1/4 bardak tavuk suyunu ve peyniri karışıma ekleyerek karıştırın. Tuz ile tatlandırın ve pastırma serpiştirerek servis yapın. Tabakların üzerini maydanoz ve mercanköşk taneleri ile süsleyin.

---