



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI VE MOZARELLALI RİSOTTO

Eyüp Sevinç

3 adet patlıcan
1 su bardağı pirinç
100 gr suda mozzarella
3 yemek kaşığı taze domates salçası
¼ adet soğan
Sebze suyu
Sızma zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Patlıcanları yağlayıp önceden ısıtılmış 200 derece fırında 35 dakika pişirin. Soğutup kabuklarını soyun ve küçük parçalara bölün. Doğranmış soğanı 2 yemek kaşığı zeytinyağıyla soteleyin. Pirinci ekleyip 1 dakika daha karıştırıp tekrar soteleyin. İçine 1 kepçe sebze suyu dökün. Sebze suyu çektikçe işlemi tekrarlayın. Patlıcanları ilave edip sebze suyunu yavaşça risottoya ekleyin. 10 dakika sonra taze domates salçasını da ilave edin. Risottoya bir tutam tuz ve karabiber serpip pişirin. Ocaktan alıp 1 yemek kaşığı zeytinyağı ve mozzarella peynirini ekleyip karıştırın. Servis yapın.

