



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI RİSOTTO

Malzeme:

- 1 su bardağı risotto pirinci
- 1 çay bardağı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- 1 adet soğan
- 2 su bardağı tavuk suyu
- 1 dal pırasa
- 1 çorba kaşığı krema
- 20 gram Teremyağ

Soğanın kabuklarını soyup incecik kıyın. Zeytinyağını tencerede ısıtıp soğanı kavurun. Pirinci ekleyip sürekli karıştırarak 10 dakika boyunca kavurmaya devam edin. Sıcak tavuk suyundan azar azar ekleyerek pişirmeye devam edin. Pırasaları temizleyip çok ince jülyen doğrayın. Tereyağının yarısını ayrı bir tavada eritip pırasayı kavurun. Tavuk suyunu ilave edip 5 dakika kadar pişirin. Kremayı ekleyip karıştırın. Kaynamakta olan risottoya ekleyin. Pirinçler hafif diri kıvamda olacak şekilde pişirin. Ocaktan indirmeye yakın kalan tereyağı ile parmesanı ilave edin. İsteğe göre çok ince kıyılmış pırasa ile süsleyip servis yapın.