



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORCİNİ MANTARLI RİSOTTO

<https://migros.com.tr>

2 su bardağı risotto pirinci  
1 adet soğan  
5 bardak et suyu  
3 yemek kaşığı tereyağı  
2 adet sivri biber  
1 su bardağı rendelenmiş parmesan  
Porcini mantarı  
Tuz  
Karabiber  
Fesleğen

1. Soğanlarınızı ve yeşil biberlerinizi ince ince kıyarak erittiğiniz tereyağında diriliğini kaybedene kadar çeviriniz.
2. Ardından pirinçleri atıp hafifçe rengi değişene kadar kavurunuz.
3. Bu aşamadan sonra orta ateşte karıştırarak azar azar et suyu katınız.
4. Dikkat etmeniz gereken, suyu çektikçe ekleyerek lapalaştırana kadar bu işleme devam etmenizdir.
5. Diriliği gidince içine önce dilimlenmiş mantarları katın, ardından tuzu ve karabiberi ekleyin suyunu çeker gibi olurken de içine parmesan peynirinizi dökünüz.
6. Peynir eriyip kıvamlı bir karışım elde ettiğinizde risottonuz hazır.
7. Üzerine ince kıyılmış taze fesleğenleri serpip süsleyerek servis edebilirsiniz.

