



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORÇİNİ MANTARLI VE LİMONLU RİSOTTO

1 adet soğan
2 avuç Arborio pirinci
yeterince Sebze suyu
2 avuç porçini mantarı
1 çay bardağı limon şurubu
3 avuç toz parmesan
Tuz
Karabiber
100 gr tereyağı
1 avuç maydanoz

Limon şurubu: 1 bardak suya 1 kaşık esmer şeker karıştırıp 1 limonu suyuna sıkıp, kendisi ile birlikte ağzı kapalı şekilde cezvede kaynatın, sıcak ya da soğuk olarak kullanabilirsiniz
1 beyaz soğanı fare diş şeklinde ince doğrayın ve derin bir tavadasana yağı ile kavurmaya başlayın.
2 avuç arborio pirincinizi hafif renk alan soğanlarınıza atın ve biraz kavurun
Ardından sebze suyuna ekleyin. Her defada biraz sebze suyu ekleyip karıştırarak pirincin bu suyu çekip pişmesini sağlayın
Limon şurubunu , tuz ile karabiberinizi ekleyin ve ara ara karıştırmaya devam edin
Porçini mantarını ince doğrayın ve ekleyin.
Risottonun suyu azaldıkça sebze suyu ekleyip karıştırmaya devam edin
Risottonuz pişince içine 30-40 gr kadar yağ ve 2 avuç dolusu toz parmesan peynirini ilave edin , karıştırın.
Ateşte aldığınız risottoyu son bir kez daha sebze suyu ekleyin ve ağzını kapatıp 1 dakika kadar dinlendirin.
Geniş bir servis tabağına alın, üzerine ince kıyım maydanoz ve 1 avuç dolusu daha parmesan koyup servis edin.