



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RİSOTTO ALLA PESCATORE

Risotto Pirinci 300 g
Zeytinyağı 40 ml
Soğan 1 adet
Karışık Deniz Mahsulleri 400 g
Balık Suyu 1 lt
Domates Sosu 100 g
Fesleğen 10 yaprak
Maydanoz ½ demet

Soğanlar zeytinyağında kavurduktan sonra, üzerine pirinç ilave edilerek tekrar kavrulur. Daha sonra üzerine başka kaptaki kaynatılan balık suyu yavaşça ilave edilerek risotto pişirilir. Pişmeye yakın karışık deniz mahsullerini eklenerek 5-6 dakika daha pişirilir. Fesleğen, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve zeytinyağı ilave edilerek akıcı bir risotto kıvamına olana kadar karıştırılır. Risottoyu çukur veya hafif oval bir tabağa alınıp, üzerine fesleğen ve sızma zeytinyağı ilave edilerek servis edilir.