



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## RİSOTTO Dİ MARE

1.5 ay bardağı (150 gr) arborio pirinci  
100 gr kalamar  
100 gr ayıklanmış balık  
2 orba kaşığı tereyağı  
1 ay kaşığı kıyılmış soğan  
1 diş kıyılmış sarımsak  
20 gr parmesan peyniri  
2 su bardağı su

Balık ve kalamarı küçük küçük doğrayın. Tavaya alıp tereyağında soteleyin. Kıyılmış soğan ve sarımsağı ilave edip kavurun. Yıkamış pirinci ilave edip biraz daha kavurun. Suyunu ekleyip kapağı kapalı olarak orta ateşte pişirin. Pirinçler suyunu çekince parmesan peyniri ekleyip karıştırın ve ateşten alın. Nane yaprakları ile süsleyip sıcak olarak servis yapın.

Not: Bu tarifte kullanılan bir tür İtalyan pirincidir. Bunun yerine basmati veya baldo pirinç kullanabilirsiniz. Aroma katmak için ince kıyılmış taze fesleğen ile süsleyebilirsiniz.