



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RİSOTTO

2 litre dana eti suyu  
500 gr risotto pirinci  
80 gr İçim Kaşar Peyniri, ince rendelenmiş  
70 gr İçim Tereyağı  
60 gr soyulmuş trüf mantarı  
1 adet muskat  
Deniz tuzu

Et suyunu geniş bir sos tenceresine koyarak kaynatın.

Pirinci ilave ettikten sonra tekrar kaynama derecesine getirip altını kısın ve 20 dakika düzenli karıştırarak ağır ateşte pişirin.

Tencereyi ocaktan alarak içine İçim Kaşar peyniri, İçim Tereyağı ve trüf ekleyin. Deniz tuzuyla tatlandırın.

Üzerini kapatarak 4 dakika dinlenmeye bırakın ve sonra tekrar karıştırın.

Üzerine biraz muskat rendeleyerek sıcak servis edin.

