



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RİSOTTO

- 2 su bardağı Arborio pirinci (veya risotto için özel pirinç)
- 4 su bardağı sıcak tavuk veya sebze suyu
- 1 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı beyaz şarap (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
- Tuz ve taze çekilmiş karabiber
- İsteğe bağlı:
  - 1 su bardağı mantar (ince dilimlenmiş)
  - 1/2 su bardağı taze fesleğen veya maydanoz (ince kıyılmış)

Tavuk veya sebze suyunu bir tencereye alın ve kaynama noktasına getirin. Sıcak tutmaya özen gösterin, çünkü risotto yapımında sürekli sıcak sıvı eklemek gereklidir.

Bir geniş tavada zeytinyağını ısıtın. İnce doğranmış soğanları ekleyip yumuşayana kadar kavurun.

Ezilmiş sarımsakları ekleyin ve 1 dakika daha kavurmaya devam edin.

Arborio pirincini tavaya ekleyin ve şeffaflaşana kadar 2-3 dakika kavurun. Bu işlem, pirincin dış yüzeyinin sıvıyı daha iyi emmesini sağlar.

Şarabı tavaya dökün ve karıştırarak sıvının buharlaşmasını bekleyin. Şarap, risottoya hafif bir aroma ve derinlik katar. (İsteğe bağlı kullanılabilir.)

Sıcak tavuk veya sebze suyunu azar azar (bir kepçe kadar) ekleyin ve sürekli karıştırın. Suyun çekilmesini bekledikten sonra tekrar sıvı ekleyin. Bu işlemi pirinç yumuşayıp kremamsı bir kıvam alana kadar tekrarlayın.

Pirinç istediğiniz kıvama ulaştığında, tereyağını ve rendelenmiş parmesan peynirini ekleyerek karıştırın.

Tuz ve taze çekilmiş karabiberle tatlandırın. Eğer mantar kullanıyorsanız, dilimlenmiş mantarları ayrı bir tavada soteleyip risottoya ekleyin.

Risottoyu sıcak bir şekilde servis tabağına alın. Üzerine ince kıyılmış taze fesleğen veya maydanoz ekleyerek süsleyin.

