



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RİSOTTO

- 1 adet soğan (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 250 gr mantar (ince dilimlenmiş, ben chestnut kullandım)
- 300 gr risotto pirinci (Arbario cinsi olabilir)
- 1 adet sebze bulyon
- 30 gr margarin
- 1 avuç maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 kase parmesan peyniri (herhangi bir kasar olabilir)
- 1 lt su su (kaynar olmalı)
- Tuz

Pilav tencerenize margarin alıp kızdırın, soğan ve sarımsakları tencereye ekleyip şeffaflaşınca kadar kavurun. Mantarları tavaya alın, karabiber ve tuzu ekleyip orta ateşte yaklaşık sekiz dk kadar kavurun. Pirinci tencereye ekleyip bir dk kadar kavurmaya devam edin. Kaynar suda sebze bulyonunu çözün ve dörtte birini pilavın üstüne ekleyin. Orta ateşte ve sürekli karıştırarak pilavın suyu çekmesini sağlayın, tekrar aynı miktar suyu ekleyip pilav çekinceye kadar karıştırarak pişirmeye devam edin. Tüm suyu dört bolum halinde kullanıp bitirin, eğer su bittiği halde pirinçler hala pişmemişse biraz daha su ekleyip aynı işlemleri tekrarlayın. Tencereyi atesin üzerinden alın, sana yağını peynir (süslemek için biraz ayırın) ve maydanozu ekleyip karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp bir kaç dk dinlenmeye bırakın, böylece soğurken kalan suyunu da çekecektir. Son bir defa karıştırıp tabaklara paylaşın ve rendelenmiş parmesan ile süsleyip servis yapın.

Not: Risottoya özelliğini veren ıslak ve kremamsı dokusunu yakalamak için suyu bolum bolum ekleyip sıkça karıştırmak çok önemli. Sakın üşenip tüm suyu bir seferde eklemeyin yoksa kıvamını tutturamazsınız.

