



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RİSOTTO

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2007

2 yemek kaşığı esmer şeker  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 orta boy elma (kabuklarını soymadan çekirdeklerini çıkarıp doğrayın)  
1/4 bardak çekirdeksiz kuru üzüm  
1 bardak pirinç  
1/2 çay kaşığı tarçın  
Bir tutam tuz  
1/4 bardak et suyu  
1 bardak elma suyu  
4 bardak su

Şekeri 1 yemek kaşığı tereyağında orta ateş üzerinde ısıtınız.

Elma ve üzümleri ekleyip hızlıca kavurunuz.

Pirinç, tuz ve tarçını katıp 2-3 dakika pişiriniz.

Et suyunu ilave edin ve çekinceye dek karıştırınız.

Ateşi biraz yükseltin ve elma suyunu ilave ediniz.

Sürekli karıştırarak elma suyunu çekirin, azar azar suyu ilave ederek kıvama gelinceye kadar pişirmeye devam ediniz.

Sıcak sıcak servis yapınız.

Not: İtalyan mutfağında Rizotto olarak yer bulan pilavlarda alışılmışın dışında birçok baharatlar, otlar, sebzelerin yanı sıra parmesan peyniri, sığır kemiği iliği gibi değişik tatlar göze çarpar. Rizzottalar da daha çok Arborio pirinç kullanılır.

