



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SAFRANLI RİSOTTO

350 gram Arborio pirinci (veya baldo pirinç)
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
2 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı safran
1 su bardağı rendelenmiş parmesan peyniri
2 su bardağı sebze suyu
2-3 dal maydanoz
Tuz

Pirinci yıkayıp süzün.
Soğanları temizleyip ince ince doğrayın.
Maydanozu yıkayıp incecik kıyın.
Zeytinyağını tavada ısıtıp soğanları pembeleştirin.
Safranı ekleyip tahta kaşıkla karıştırarak birkaç dakika kavurun.
Pirinci ekleyip karıştırın.
Sebze suyunu yavaş yavaş ekleyip 15 dakika karıştırmaya ara vermeden pişirin.
Ateşten alıp parmesan peyniri, tereyağı ve maydanozu ekleyip iyice karıştırın.
Sıcak olarak servis yapın.

