



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ RİSOTTO (İTALYAN PİLAVI)

200 gr. taze rezene
500 gr. taze kuşkonmaz
100 gr soğan
60 gr. parmean peyniri
2 adet portakal
1 litre sebze suyu
1 adet acı biber
30 ml. zeytinyağı
15 gr. şeker
300 gr. pirinç
30 gr. tereyağı
1 demet kekik
tuz
karabiber

Rezeneyi temizleyin, doğrayın, kuşkonmazları soyun doğrayın, soğanı dilimlere kesin, parmesan peynirini rendeleyin, 1 portakal kabuğunu soyun, diğer portakalla birlikte suyunu sıkın, acı biberi ince kıyın. Sebze suyunu kaynatarak, sıcak bekletin. Bir tencerede yağı kızdırın, kuşkonmaz, rezene, biber ve portakal kabuğunu kavurun, şekeri ekleyip, 1 dakik akıştırın. Siaryla pirinci ve portakal suyunu ilave edin. Sebze suyunun üçte birini pirince ekleyin, bir taşım kaynatın, devamlı karıştırarak kısık ateşte pişirin. Suyunu tamamen çektikten sonra sebze suyunu çektiçe çektiçe katın. Kekik yapraklarını dallarından ayıklayın, tereyağını, rende peyniri ile birlikte risottoya ekleyin, tuz ve karabiber katıp karıştırın.