



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TON BALIKLI RİSOTTO

125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
500 gr (2+2/3 su bardağı) pirinç
5+1/2 su bardağı kaynar tavuk suyu
500 gr ton balığı konservesi (yağı szlmş)
75 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi

Büyük bir tencereye 6 çorba kaşığı yağ koyup orta ateşte kızdırınız. Soğan ve sarımsağı koyup, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz.

Pirini katıp, ağır ateşte sık sık karıştırarak 5 dakika kavurunuz. tavuk suyunun yaklaşık yarısını katıp, ateşi pirinç sürekli fokurdayacak biçimde ayarlayınız. Pilavı arasıra çatalla karıştırınız. Pirinçler şişip aşağı yukarı bütün suyu emincede, kalan tavuk suyunu ekleyip, pilavı suyunu çekip yumuşayana kadar pişiriniz.

Ton balıklarını katıp 2 dakika karıştırarak pişiriniz. Kalan 2 orba kaşığı yağ ve peynir rendesini katıp 1 dakika daha, sık sık karıştırarak pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, tonlu rizottoyu ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, servis ediniz.