



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜÇ PEYNİRLİ RİSOTTO

Basmati pirinci:480gr
Zeytinyağı
Permasan peyniri:100gr
Hellim peyniri:100gr
Gravyer peyniri:100gr
Tavuksuyu:1lt
Tuz

Basmati pirincimizi sadece yıkıyoruz. Tenceremize bir miktar zeytinyağımızı ekleyelim ve pirincimizi hafif ateşte kavuralım 10-15 dakika kavurduktan sonra yavaş yavaş tavuk suyumuzu yediriyoruz. Buraya dikkat edelim suyu yavaş yavaş kepçe yardımıyla yedirip karıştırıyoruz 1lt tavuk suyunu yedirdikten sonra kapatmaya yakın peynirlerimizden bir parça ayırarak peynirlerimizi ekleyerek biraz pişirelim. Isıya dayanıklı kaselere pilavımızı dağıtalım porselen olursa daha iyi olur ve kalan peynirlerimizi üstlerine kliyerek pilavımızı fırınlatalım. 160c 4-5 dakika ve çıkaralım, üstlerine isterseniz çeri domatesiyle süsleyip servis edebilirsiniz.
