

# Arancini

Toplam 65 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 4/10

Pirinç harcını mozzarella ile doldurulup pane kaplamayla kızartılarak Sicilya lokması yapılır.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Arborio pirinci
- 4 su bardağı Sebze suyu
- 0.5 su bardağı Parmesan peyniri
- 150 gr Mozzarella
- 2 adet Yumurta
- 1.5 su bardağı Galeta unu
- 3 su bardağı Sıyık yağ

## Yapılışı

1. Pirinci sebze suyuyla 18-20 dakika pişirip parmesanla karıştırın.
2. Soğuyan pirinçten toplar yapıp ortasına mozzarella yerleştirin.
3. Topları yumurta ve galeta ununa bulayıp kızgın yağda 5-6 dakika kızartın.

### PÜF NOKTASI

Pirinç harcını soğuyunca top yapmak kolaylaşır ve kızartmada formunu korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Domates sosu ayrı olarak arancinileri tavadan sonra hemen sıcak sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta