

Suppli

Toplam 40 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Orta

~290 kcal

Açılış 13/10

Roma sokak tezgâhlarında pırlınc top lar ortasında keşiyen mozzarella ile kesildiğinde uzayan bir iç sunar.

Malzemeler

- 500 gr Pişmiş risotto pirinci
- 120 gr Mozzarella
- 1 su bardağı Galeta unu
- 2 adet Yumurta
- 2 su bardağı Ayçiçek yağı

Yapılı

1. Soğuk pirinç harcında parçalar alıp ortasına mozzarella koyarak yuvarlayın.
2. Topları yumurtaya ve galeta ununa bulayın.
3. Kızgın yağda 4-5 dakika altın rengi alana kadar kızartın.

PÜF NOKTASI

Pirinç harcını mutlaka soğutun; sıcak harc top yapılırsa yağlır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında domates sosu koyarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta