

# Arancini

Toplam 65 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 14/10

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 Yağ

## Yapılışı

1. Pirinci sebze suyuyla 18-20 dakika pişirip parmesanla karıştırılarak yavaş yavaş soğutun.
2. Soğuyan pirinçten avuç içi büyüklüğünde toplar yapıp ortalarına mozzarella yerleştirin.
3. Topları önce çırpmaya yumurtaya, sonra galeta ununa bulayıp yüzeyini eşit kaplayın.
4. Arancinileri 175°C yağda 5-6 dakika çevirerek kızartın ve kağıt havluda dinlendirin.

### PÜF NOKTASI

Pirinç harcını soğuyunca top yapmak kolaylaşır ve kızartmada formunu korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Domates sosu ayrılarak arancinileri tavadan sonra hemen sıcak sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta