

# İtalyan Usulü Arancini

Sicilya usulü crispy dış kaplaması ve kremalı et dolgulu İtalyan arancini pirinç topları. Ev yapımı tarif, adım adım rehber ve ipuçları.

1h

HAZIRLIK

45 min

PIŞIRME

1h 45min

TOPLAM

6

PORSİYON

Medium

ZORLUK

## Malzemeler

- 1 bardak pirinç
- 1 çay kaşığı safran
- 2 bardak su
- 2 yemek kaşığı parmesan peyniri
- 2 yemek kaşığı tuzsuz tereyağ
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 bardak soğan
- 1 bardak havuç
- 1 bardak kereviz
- 3 ons kıyma
- 2 yemek kaşığı sek kırmızı şarap
- 2 çay kaşığı domates salçası
- 1 bardak domates
- 1 bardak yeşil fasulye
- 1 bardak un
- 2 yumurta
- 2 bardak ekmek kırıntısı
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 bardak mozzarella peyniri
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 tutam karabiber

# Yapılışı

---

## 1 **Make the risotto base**

Bring 2 cups water to a boil in a large saucepan over medium-high heat. Add 1 cup rice and 1 teaspoon saffron, then reduce heat to low and cover. Simmer for 15-18 minutes until all water is absorbed and rice is tender.

2 Remove from heat and stir in 3 oz grated parmesan cheese, 2 tablespoons butter, and season with salt and pepper. Spread the rice mixture on a large plate and let cool to room temperature, about 30 minutes.

## 3 **Prepare the meat filling**

Heat 2 tablespoons olive oil in a large skillet over medium-high heat. Add 1 cup diced onion and cook for 3-4 minutes until softened and translucent.

4 Add 1 tablespoon tomato paste and cook for 1 minute until fragrant. Add 1 cup ground meat and cook for 5-7 minutes, breaking it up with a spoon until browned and no pink remains.

5 Add 2 tablespoons red wine and cook for 1 minute until the alcohol smell reduces. Stir in 1 cup tomato puree and 2 teaspoons herbs, then reduce heat to medium-low.

6 Simmer the mixture for 15-20 minutes, stirring occasionally, until the sauce thickens and reduces. Remove from heat and let cool completely.

## 7 **Form the arancini**

Take about 2 tablespoons of cooled rice in your palm and shape it into a small bowl using your fingers. Place 1 teaspoon of the meat filling in the center.

8 Gently close the rice around the filling and roll between your palms to form a smooth ball about 2 inches in diameter. Repeat with remaining rice and filling to make about 16-18 balls.

## 9 **Bread the arancini**

Whisk together 1 cup flour, 2 eggs, 4 tablespoons water, 1 pinch salt, and 1 pinch pepper in a shallow bowl until smooth. Place 1 cup breadcrumbs in a separate shallow dish.

10 Dip each rice ball into the flour mixture, letting excess drip off, then roll in breadcrumbs until completely coated. Place on a baking sheet and refrigerate for 20 minutes to firm up.

## 11 **Fry the arancini**

Heat 2 cups vegetable oil in a large, heavy pot to 350°F (175°C). Carefully add 3-4 arancini at a time and fry for 3-4 minutes until golden brown and crispy all over.

12 Transfer fried arancini to a paper towel-lined plate to drain. Repeat with remaining balls, allowing oil to return to 350°F (175°C) between batches. Serve immediately while hot and crispy.

## İpuçları

En iyi sonuç için arborio, carnaroli veya vialone nano gibi kısa taneli İtalyan pirinci kullanın. Bu pirinç çeşitleri daha fazla nişasta içerir ve arancini'nin bir arada kalmasını sağlar.

Pirinç ve dolgu tamamen soğuduktan sonra şekillendirmeye başlayın. Sıcak malzemelerle çalışmak hem zor hem de güvenli değildir.

Arancini'yi şekillendirirken ellerinizi hafif nemli tutun. Bu, pirincin ellerinize yapışmasını önler ve daha düzgün toplar elde etmenizi sağlar.

Kızartma yağının sıcaklığını termometre ile kontrol edin. 180°C ideal sıcaklıktır. Çok sıcak yağ dışını yakar, çok soğuk yağ ise arancini'nin çok fazla yağ emmesine neden olur.

Paneli arancini'leri kızartmadan önce 20-30 dakika buzdolabında dinlendirin. Bu, şekillerinin korunmasına ve daha iyi sonuç alınmasına yardımcı olur.

Aynı anda çok fazla arancini kızartmayın. Bu, yağın sıcaklığını düşürür ve eşit pişmeyi engeller. 2-3 adet gruplar halinde pişirin.

Mozzarella peynirini çok büyük parçalar halinde koymayın. Küçük küpler halinde kesin, aksi takdirde erittiğinde dışarı taşabilir.

Daha sağlıklı bir seçenek için air fryer'da 180°C'de 12-15 dakika pişirebilirsiniz. Üzerlerini hafif yağ spreyi ile püskürterek çıtırılık sağlayın.