BİBERLİ PAELLA

5 adet kırmızı dolmalık biber
4-5 diş sarımsak
300 gr. AYTAÇ DANA SUCUK
350 gr. AYTAÇ PİLİÇ FİLETO
1 adet soğan
3 adet küçük kırmızı biber
4 yemek kaşığı zeytinyağı
150 gr. bezelye
1.5 su bardağı pirinç
1.5 su bardağı tavuk suyu
1 tutam safran
70 gr. siyah zeytin
Acı kırmızı biber
Tuz

Fırında kullanmaya uygun geniş bir tava ve malzemeleri kavurmak için normal bir tava hazırlayın.
Dolmalık biberleri ince şeritler halinde kesin, sarımsağı ince kıyın.
AYTAÇ DANA SUCUK ları halka şeklinde dilimleyin.
AYTAÇ PİLİÇ FİLETO ları küçük parçalar halinde kesin. Soğanları kıyın.
Dolmalık biber, bütün haldeki küçük kırmızı biber ve sarımsağı bir tavaya koyduktan sonra 1-2 çorba kaşığı zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun.
AYTAÇ DANA SUCUK ve bezelyelerle birlikte diğer tavaya alın. AYTAÇ PİLİÇ FİLETOları geri kalan yağda kavurun.
Yağını süzerek tavaya katın. Soğan ve pirinci tavada kalan yağda pembeleştirin.
Tavuk suyu ve safranı katın, kaynatın, zeytinlerle birlikte paella tavasına ekleyin.
Acı biber ve tuz koyun. Kapağını kapatın, önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 50-55 dakika pişirin.
Ardından 10 dakika süreyle ağzı açık olarak pirinçler tane tane olana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:123853 • adı:Biberli Paella • gönderen:kadim dost • indirme tarihi:16.04.2024 - 20:58