# KALAMARLI PAELLA

500 gram kalamar
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 adet kuru soğan
4-5 diş sarımsak
2 su bardağı pirinç
1 tutam safran
4 su bardağı tavuk ya da balık suyu
Tuz
Karabiber
Limon dilimleri
Maydanoz

Soğanı ve sarımsağı yemeklik doğrayın.
Zeytinyağını tencerede kızdırıp soğanı ve sarımsağı kavurun.
Pirinci ve safranı ekleyip birkaç dakika daha kavurduktan sonra tavuk suyunu ve tuzu ekleyin.
Pirinçler suyu tamamen çekmeden pilavı ocaktan alıp fırın kabına aktarın.
Bu esnada fırını 220 dereceye ayarlayıp ısıtmaya başlayın.
Kalamarları pilavın üzerine yerleştirin.
En üste bezelyeleri serpip üzerini bir kapak ya da folyoyla kapatın.
Fırına verip 45 dakika kadar pişirdiğiniz paella?yı 10 dakika da folyosuz pişirin.
Limon dilimleri ve maydanoz yapraklarıyla süslediğiniz kalamarlı paellayı sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:46216 • adı:Kalamarlı Paella • gönderen:meridyen • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:20