



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE PAELLA

2 adet domates
5 parça haşlanmış haşlanmış kuşbaşı kuzu eti
500 gr pirinç (20 dk. Sıcak suda bekletilmiş)
10 parça buttan hazırlanmış kuşbaşı tavuk eti
10 parça iri kuşbaşı fener balığı
100 gr tereyağı
4 diş sarımsak
20 halka kalamar
1 tatlı kaşığı Karabiber
1 tatlı kaşığı Kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı safran
1 çay kaşığı Tuz

Bir gece önceden yıkanmış kalamar ve fener balığını süte yatırıp bekletin. Fenerbalığının kafası ile kemiklerini, tuz ve safranla kaynatın. Büyük bir güvece tereyağı ve sarımsağı koyun. Sırasıyla süttten çıkardığınız kalamar ve fener balığını 10 dakika çevirin. Kuşbaşı eti ve tavuğu da ekleyin. Domatesi rendeleyip ilave edin. Pirinci süzüp tavadaki diğer malzemeler ile çevirin. Damak zevkinize uyacak ölçüde tuz, karabiber ve kırmızı biber ekleyin. Hazırladığınız safranlı balık suyundan yarım litre, 1 çay bardağı sıcak su ilavesi ile güvec kapağını kapatın. Kaynamaya başladığında ateşin altını kısın. Sulu kalmasına özen göstererin.