JAMBALAYA (LOUİSİANA)

https://www.elele.com.tr

4 yemek kaşığı zeytinyağı
4 adet tavuk göğsü, dörde bölünmüş,
500 gr. dana fileto-küp küp doğranmış
2 adet soğan-doğranmış
1 adet yeşil biber-jülyen doğranmış
2 adet kırmızı biber-jülyen doğranmış
2 diş sarımsak-ince doğranmış
200 gr. pirinç
1 çorba kaşığı domates salçası
1 orta boy kavanoz konserve domates
1 tutam kırmızı acı biber
2 adet Meksika biberi (damak zevkinize göre)
2 adet defne yaprağı
Tuz ve taze çekilmiş karabiber
2 su bardağı tavuk suyu
Bir avuç maydanoz, doğranmış

Fırını önceden ısıtmaya başlayın. Zeytinyağını bir tavada ısıtın. Dörde bölünmüş tavuk göğüslerini yüksek ısıda kızıl-kahverengi olana kadar pişirin. Aynı şeyi dana filetolar için de yapın. Kırmızı eti pişirirken daha fazla zeytinyağı koyun. Etleri fırına dayanıklı bir kaba koyun. Soğanları yumuşak ve parlak olana kadar kavurun. Ardından biberleri de ekleyin ve yumuşayana kadar pişirmeye devam edin. Son olarak sarımsak ve pirinci ekleyin. Biberleri pişirdiğiniz kaba, domates salçasını ilave edin ve ardından konserve domates, kırmızıbiber, Meksika biberi ve defne yaprağını koyun. Damak zevkinize göre çeşnilendirin. Hepsini birlikte kavurduktan sonra bunları etlerin olduğu pişirme kabına alın. Üzerine tavuk suyunu dökün. Tuz ve karabiber ekleyip kapağını kapatın ve 1 saat boyunca pişirin. Pişirirken 1 veya 2 defa karıştırın. Servis yapmadan önce maydanoz ile süsleyin.