



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAMBALAYA (LOUISIANA)

2 dolmalık biber
2 sap kereviz
2 baş soğan
2 diş sarımsak
400 g füme sosis
200 g jambon
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı kekik
200 g (parboiled) pirinç
1 küçük kutu soyulmuş domates
400 ml tavuk suyu (komprime olabilir)
Acılı sos
2 tutam acı kırmızı biber
Tuz
1 bağ maydanoz

Biberleri yıkayın ve şeritler halinde doğrayın. Kerevizi de ayıklayarak yıkayın, 1 santim kalınlığında halkalar halinde dilimleyin. Soğanları ve sarımsağı ayıklayın, soğanı halka şeklinde kesin, sarımsağı ezin. Sosisleri eğimli olarak ince ince kesin, jambonu fındık büyüklüğünde doğrayın. Yağı bir tencereye koyun, soğanları pembeleştirin. Biberin, kerevizin ve sarımsağın yarısını ilave edin ve 5 dakika öldürün, üzerine un serpiştirin, kekiği ve pirinci katarak tekrar 5 dakika kızartın. Domatesleri ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın, 20 dakika pişirin. Kalan sebzeleri, sosisi ve jambonu ekleyin, tekrar 10 dakika pişirin. Acılı sos, biber tuz ve karabiber katarak tadına bakın. Son olarak kıyılmış maydanoz karıştırın.