



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAELLA

www.miele.com.tr

6 yemek kaşığı Zeytinyağı
300 gr. Piliç göğüs fileto
2 diş Sarımsak, doğranmış
2 Soğan, doğranmış
300 gr. Pirinç
200 gr. Bezelye
1 kırmızı Biber
2 çok olgun Domates veya 4 yemek kaşığı Domates püresi
1000 ml Et suyu
Tuz
Karabiber
1 çay kaşığı tatlı Biber
1/2 çay kaşığı Safran, toz
300 gr. Ahtapot
300 gr. Kalamar

Otomatik program ile: Et suyu dışında bütün malzemeleri cam kaseye koyun.

Otomatik programı başlatın. 30 ve 60 dakika sonra 500 ml et suyu ilave edin (ekran önerileri doğrultusunda).

Otomatik programsız: Cam kaseye zeytinyağını koyunuz. Turbo + 160 °C veya Üst-/Alt Isıtma 180 °C ayarında yakl. 10 dakika ısıtınız. Küçük küçük doğranmış piliç göğüs filetosunu, soğanları ve sarımsakları ilave ediniz ve yakl. 20 dakika pişiriniz. Arada bir karıştırınız.

Daha sonra pirinç, bezelye, doğranmış yeşil biber, doğranmış domates veya domates püresini ve tavuk suyu tabletinin yarısını ilave ediniz. Tuz, karabiber ve safran ile lezzetlendiriniz ve 30 dakika üstü açık pişiriniz. Arada karıştırınız.

Kalan et suyunu, ahtapotu ve kalamarı ekleyiniz. Hepsini karıştırınız ve bir 20 dakika daha üstü açık pişiriniz.