



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAELLA (VALENSİYA)

Kalamar 150 gr
Çinekop 250 gr
Tavuk eti 250 gr
Tavşan eti 250 gr
Taze fasulye 75 gr
Havuç 75 gr
Kırmızı ve yeşil biber 125 gr
Zeytinyağı 150 gr
Pirinç 150 gr
Safran 1/2 çay kaşığı
Tuz 1 çay kaşığı
Kırmızı biber salçası 25 gr
Tavuk suyu
Kıyılmış sarımsak
Maydanoz
Zeytinyağı karışımı

Tavanın içine bir miktar zeytinyağı konulur ve ateşe oturtulur. Sırayla tüm etler kızartılır.

Sebzeler tavadaki etlere eklenir ve 2-3 dakika sote edilir.

Daha sonra tavaya kırmızı biber salçası, safran, tuz ve et suyu ilave edilir. Bu karışım 4 dakika kaynatıldıktan sonra iyice yıkanmış pirinç eklenir ve bir arada karıştırılır.

Daha sonra fırına konulur ve arasına et suyu ilave edilerek pişirilir. Fırından çıkarmaya yakın, önceden hazırlanan sarımsak, zeytinyağı ve kıyılmış maydanoz karışımı eklenir.

İyice piştiğinden emin olunca fırından alınır ve sıcak sıcak servis yapılır.