



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARROZ NEGRO (KATALONYA)

400 gr kalamar (temizlenmiş ve halkalar halinde kesilmiş)
2 su bardağı pirinç
1 adet soğan (ince doğranmış)
3 diş sarımsak (ince doğranmış)
1 adet kırmızı dolmalık biber (küçük doğranmış)
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
3 su bardağı sebze veya balık suyu
2 yemek kaşığı domates püresi
2 paket mürekkep balığı mürekkebi
Tuz ve karabiber
Maydanoz (süslemek için)
Limon dilimleri (servis için)

Geniş bir tavada veya paella tavaında zeytinyağını ısıtın. İnce doğranmış soğan ve sarımsakları ekleyerek pembeleşinceye kadar kavurun.

Kalamar halkalarını tavaya ekleyin ve birkaç dakika pişirin. Ardından kırmızı dolmalık biberi ekleyin ve 5 dakika daha pişirin.

Pirinç tavaya ekleyin ve birkaç dakika boyunca diğer malzemelerle birlikte kavurun. Bu adım, pirincin lezzetleri iyice emmesini sağlar.

Daha sonra domates püresini ve mürekkep balığının mürekkebini ekleyin. İyice karıştırarak pirincin siyah rengini almasını sağlayın.

Balık veya sebze suyunu ekleyin ve karıştırın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Tavanın kapağını kapatın ve pirinç suyu çekene kadar kısık ateşte pişirin (yaklaşık 20 dakika).

Arroz Negro'yu, üzerine ince kıyılmış maydanoz serpiştirerek ve limon dilimleriyle servis edin. Limon suyu, yemeğe taze ve asidik bir dokunuş katarak deniz ürünlerinin lezzetini tamamlar.

