



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## BARSELONA TÜRLÜSÜ

500 gram tavuk (kuşbaşı doğranmış)  
400 gram süt kuzu budu (kuşbaşı doğranmış)  
150 gram zeytinyağı  
1 baş soğan  
2 diş sarımsak  
50 gram kıyılmış jambon  
2 dolmalık biber (doğranmış)  
500 gram olgun domates (kabukları soyulmuş ve doğranmış)  
1 adet iri sosis  
100 gram mısır  
100 gram bezelye  
300 gr pirinç  
Karabiber  
Tuz

Bir tencerede zeytinyağının yarısıyla kuşbaşı şeklinde doğranmış kuzu budu ve tavuk etini sote edin. Su ilave ederek 10 dakika kaynatın. Bir başka tencerede kalan zeytinyağıyla soğan, sarımsak, jambon, biber, domates, kıyılmış sosis, mısır ve bezelyeyi sote ederek tuz ve karabiber koyun. Kuzu ve tavuk etini de bu harca ilave ederek bir defa karıştırın. Suyunu ayarlayıp fırın tavaasına alın. Pirinci serpiştirdikten sonra pişirin. Servis yapın.

---