



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARSELONA TÜRLÜSÜ

Kullanılacak malzeme (8 kişi için):

300 gram pirinç,
1/2 tavuk,
1/2 tavşan,
1/2 kilo süt kuzusu (but veya kol tarafından),
1 iri ve beyaz sosis (tavalık),
300 gram küçüklerinden mürekkep balığı,
50 gram jambon,
1/2 kilo olgun domates,
2 dolmalık biber,
1 baş soğan,
2 diş sarımsak,
1 demet maydanoz,
1+1/2 bardak zeytinyağı,
1+1/2 kahve fincanı un,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Dışı ve içi temizlendikten sonra tütsülenmiş tavuğun yarısıyla kürkü yüzüldükten sonra içi temizlenmiş tavşanın yarısını bol akarsuda iyice yıkamalı. Sonra bunları süt kuzusuyla birlikte kuşbaşından daha iri parçalara doğramalı. Bir tencereye yarım bardak zeytinyağıyla ince ince doğranmış soğanı koyup kabı ateşe oturtmalı. Tahta bir kaşıkla karıştırarak soğanı pembeleşinceye kadar kavurmalı. Sonra et parçalarını katmalı ve bunları da karıştırarak kavurmalı.

Bu arada sosisi ikişer parmak kalınlığında parçalara doğramalı ve ufak parçalara doğranmış jambonla birlikte etlerin içine katmalı. Etlerin her yanı nar gibi kızarınca kabukları soyulduktan, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük parçalara doğranmış domatesleri katmalı. Tuzunu ve karabiberini de serptikten sonra tencerenin ağzını kapamalı ve iki dakika kadar böylece pişirmeli. Sonra etlerin iyice pişmesine yetecek kadar sıcak su dökmeli ve etleri pişmeye bırakmalı.

Beri yanda mürekkep balıkçıklarının gözlerini, kıkırdaklı ağızlarını ve mürekkep keselerini çıkarıp attıktan sonra bol akarsuda iyice yıkamalı ve kaynar suya atarak beş dakika kadar haşlamalı. Sonra kevgirle kaynar sudan çıkarıp iyice süzmeli. Una buladıktan sonra içinde bol zeytinyağı bulunan bir tavaya atıp nar gibi oluncaya kadar kızartmalı.

İçinde etler bulunan tencereyi ateşten indirmeden on dakika önce kızartılmış mürekkep balıklarını etlere katmalı. Şöyle bir karıştırdıktan sonra on dakika bunları ateşte tutmalı. Tencereyi ateşten indirirken sarımsaklarla birlikte ince ince doğranmış olan maydanoz yapraklarını etlerin üstüne serpiştirmen. Tencereyi ateşten indirmeli. Bu işler yapılırken pirinç, su, sadeyağla bir güveçte pilâv pişirmeli.

Güveçteki pilâv demlenince sıcak bir yerde tutulan etleri pilâvın üstüne dökmeli ve güveci olduğu gibi sofraya çıkarıp servis yapmalı. İsteyenler etleri pilâvın üstüne dökünce şöyle bir harmanlayıp sofraya çıkarabilirler.