# DENİZ MAHSULLÜ PAELLA

1/4 bardak zeytinyağı
2 soğan
5 diş sarımsak
2 bardak kısa taneli beyaz pirinç
1/2 tatlı kaşığı safran
4 bardak sıcak tavuk suyu
300 gram beyaz etli ayıklanmış balık
300 gram kalamar
300 gram ahtapot (pişmiş)
Limon dilimleri
Tuz
Karabiber

Fırını 220 derecede ısıtın. Orta hararetli ateşteki geniş bir tencerenin içine zeytinyağını dökün, ince doğranmış soğan ve sarımsakları tencereye atın. Esmerleşmeye başlayana kadar karıştırarak, 10 dakika pişirin. Pirinç ve safranı ekleyin, karıştırarak pirinçler saydamlaşana kadar kavurun.
Tavuk suyu ve tuzu ilave edin, kısık ateşte tencerenin kapağını kapatarak pirinçler tavuk suyunun bir kısmını çekinceye kadar (pirinç hafif sulu kalmalı) demlendirin. Tencereyi ateşten alın.
Geniş, sığ bir fırın kabına pirinci boşaltın. Üzerine ayıklanmış balıkları, 1 santimetre genişliğinde dilimlenmiş kalamarları ve ahtapotu yerleştirin. Bezelyeyi serpiştirin.
Alüminyum folyoyla fırın kabının üzerini kapatın. Paella'yı yaklaşık 45 dakika, pişirin. Folyoyu üzerinden atıp 10 dakika fırınlayın. Limon dilimleriyle servis edin.

© lezzetler.com tarif no:144326 • adı:Deniz Mahsullü Paella • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:17.05.2024 - 22:24