



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DENİZ MAHSÜLLÜ PAELLA

2 su bardağı pirinç
2 adet kuru soğan
1 çay bardağı bezelye
400 gram pişmiş kalamar
400 gram ayıklanmış pişmiş beyaz etli balık
5 diş sarımsak
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 tutam safran
4 su bardağı tavuk suyu
Limon dilimleri
Maydanoz
Karabiber
Tuz

Yemeklik doğranmış soğan ve sarımsakları zeytinyağında kavurun.
Pirinci ve safranı ekleyip birkaç dakika daha kavurduktan sonra tavuk suyunu ve tuzu ekleyin.
Pirinçler suyu tamamen çekmeden pilavı ocaktan alıp fırın kabına aktarın.
Bu esnada fırını 220 derecede ısıtın.
Deniz mahsullerini pilavın üzerine yerleştirin.
En üste bezelyeleri serpip üzerini bir kapak ya da folyoyla kapatın.
Fırına verip 45 dakika kadar pişirdiğiniz paella'yı 10 dakika da folyosuz pişirin.
Limon dilimleri ve maydanoz yapraklarıyla süslediğiniz deniz mahsullü paella'yı sıcak servis edin.

