ETLİ PAELLA (İSPANYA)

MALZEMELER
4 çorba kasigi sivi yag (60 ml.)
10 sosis halkalar halinde dogranmis (500 gr.)
500 gr. ince ve uzun dogranmis dana eti
1 orta boy soğan, ince kiyilmis
3 dis sarmisak, dövülmüs
1 çarliston biber, ince dogranmis
3 orta boy domates, soyulmus, iri küp dogranmis (600 gr.)
2 su bardagi pirinç (500 gr.)
4 su bardagi su (1 lt.)
1/2 çay kasigi kirmizi pul biber
1/2 çay kasigi kekik
1 çay kasigi safran
250 gr. taze fasulye, 2 cm. genisliginde kesilmis
1 tatli kirmizibiber, ince kesilmis
1 su bardagi bezelye, haslanmis (100 gr.)
1 çorba kasigi nane
1 çorba kasigi dereotu
3 taze soğan, ince kiyilmis
Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ
2 çorba kasigi zeytinyağını derin bir tava veya çin tavasinda (wok) kizdirarak, sosisleri 4 dk. sote edin, bir tabaga alip, kenara ayirin. Ayni tavada eti de 5 dk. sote edin ve bir tabaga alip kenara ayirin. Ayni tavada soğan, sarmisak, yesil ve kirmizibiberi soğanlar ölene kadar (2-3 dk.) sote edin. Domatesleri, pirinci, suyu, toz kirmizibiberi, kekigi ve safrani ilave edip bir tasim kaynatin. Bu karisima daha önce ayirdiginiz sosis, et ve taze fasulyeyi ekleyin. Kapagi kapali olarak kisik ateste, pirinç suyunu çekene kadar (20 dk.) pisirin. Taze soğan, dereotu, bezelye ve naneyi ilave edip 6-7 dk. daha pisirin. Sicak servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:4404 • adı:Etli Paella (İspanya) • gönderen:DeliKız • indirme tarihi:21.05.2024 - 08:50