



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DENİZ ÜRÜNLÜ PAELLA

<https://www.lezzetsirri.com>

10 kişilik:
1 fener balığı
500 gr. kalamar
500 gr. mürekkep balığı (sübya)
6-7 diş sarımsak
2 domates
1,5 kg. yuvarlak pirinç
400 gr. sıvıyağ
10 adet kırmızı biber turşusu
limon
2 tatlı kaşığı safran
1 çorba kaşığı toz kırmızı biber
tuz

İspanyolların en ünlü yemeklerinden olan Paella'nın yapımını burada sizlere balık ve deniz mahsulleri ile veriyorum. Ama Paella'yı tavuk ve sebze ile de hazırlayabilirsiniz. Bunun için de kuşbaşı tavuk eti ve istediğiniz sebzeleri iri iri doğrayarak kullanabilirsiniz.

Fener balığını balıkçıınızdan kafası ile birlikte alın.

Balığı temizleyip filetolarını çıkarın. Kuşbaşından büyük parçalara bölün. Balığın kafasını kemikleri ile birlikte büyük bir tencereye koyun. Üstüne kullanacağınız pirincin pişme ölçüsüne göre hemen hemen 4 litre su koyun, safranı ilave edin ve kaynamaya bırakın.

Sarımsakları temizleyin dövün ve bir kenara bırakın. Domatesleri rendeleyin.

Paella yapmak için mutfağınızda en büyük ve altı kalın bir tepsiyi kullanın. Tepsiyi ateşe koyun içine bol miktarda yağ koyup kızdırın. Yağa fener balıklarını atın ve şöyle bir çevirerek 2 dakika kavurup bir tabağa çıkarın. Aynı yağa kalamarları atın ve 5 dakika kadar çevirin, kalamarları çıkarmadan mürekkep balığı ve sübyayı ekleyin, bir 5 dakika daha birlikte çevirin ve bir tabağa alın.

Aynı yağa sarımsakları atın ve kızartın. Böylece yağınız tüm balıkların ve sarımsağın kokusunu alır. Üstüne domates rendesini atın, toz kırmızı biberi ilave edin ve birlikte çevirin.

Domatesler biraz yumuşayınca, içine yıkanmış pirinci atıp 1-2 dakika kavurun. Üzerine fener balığının kafası ve kemikleri ile kaynatarak hazırladığınız safranlı balık suyunu sıcak sıcak ilave edin.

Daha önce kavurduğunuz balıkları ve kalamarı pirincin üzerine biraz yayarak koyun ve şöyle bir karıştırın. Sonra da kırmızı biber turşularını Paella'nın üzerine sıralayın ve üstünü kapatmadan kısık ateşte 20 dakika, pirinçler pişinceye kadar kaynamaya bırakın. 20 dakika sonra üzerini alüminyum bir kağıtla kapatın ve 5 dakika daha, çok kısık ateşte dinlenmeye bırakın. Limonları dilimler halinde kesin, Paella'nın kenarlarına dizin.

Yanında Portakal ve Hardal Soslu Salata ile sıcak sıcak servis yapın.

Not: Eğer balığı balıkçıya temizletirseniz, kafasını ve kemiğini almayı unutmayın.

[ML® Paella için tıklayın](#)