



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAELLA

125 gr margarin
1 adet yeşil biber
1 adet kırmızı biber
1 adet soğan
500 gr kemiksiz tavuk eti
4 diş sarımsak
1 çay kaşığı safran
5 adet sosis
2 adet domates
2 su bardağı pirinç
1.5 litre su

Biber, soğan ve sarımsakları margarinde 2 dakika soteleyerek tavukları ilave edin.

Tavuklar yarı piştiğinde pirinci ilave edin ve 5 dakika kavurun. Ardında 1 çorba kaşığı ılık suyla çözülen safranı ilave edin.

Daha sonra domatesleri ve ilave ederek 2 dakika daha pişirin.

1.5 litre suyla çözdürün ve karışımı ilave ederek ağzı açık bir şekilde orta seviyedeki ateşte 10 dakika pişirin.

Kısık ateşe alın ve sosis dilimlerini ilave edin.

Tencerenin ağzı kapalı bir şekilde 10 dakika daha pişirin.