



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PAELLA

Nermin Pekin

12 parça tavuk eti (tavuk kuşbaşı kanat veya budun uc kısmı)
1 adet ton balığı konservesi
6 parça sosis veya sucuk
700 gram pirinç
1 çay kaşığı safran
1 adet kuru soğan
1 adet domates
1-2 diş sarımsak
1 adet yeşilbiber
1 adet kırmızıbiber
250 gram bezelye
100 gram mısır
1 litre kaynar su
3 çorba kaşığı zeytinyağı

Tavuk etlerini tuz biberle ovuyoruz. Döküm tavada 1 kaşık yağ ile kavuruyoruz ve bir kenara ayırıyoruz. Aynı tavada 2 kaşık yağı kızdırıp içine önce çentilmiş sarımsakları sonra küp kesilmiş soğanı ardından küp kesilmiş domatesi ve biberleri ekleyip hızlı ateşte karıştırarak 5 dakika kadar pişiriyoruz. Elde ettiğimiz bu dibe paellanın sofritosu denir. Bezelyeyi haşlıyoruz. Ton konservesinin yağını süzuyoruz. Malzemeler hazır olduktan sonra yıkayıp süzdüğümüz pirincimizi ve kaynar suyumuzu tuz ve safranı tavada beklemekte olan sofritonun üzerine ilave edip sert ateşte pirinçler lapalaşmadan üzeri açık olarak devamlı karıştırmak suretiyle pişiriyoruz. Servisten 30 dakika önce fırını 200 derecede ısıtıyoruz. Paellamızın içine bütün malzemeleri karıştırıp fırın kabına alıyoruz. Fırında üzeri açık olarak 20-30 dakika kadar pişiriyoruz.

