



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAELLA

4 parça tavuk
1 soğan
1 diş sarımsak
2 orba kaşığı zeytinyağı
1 lt. su
1 tane tavuk tableti
Biraz safran
Birkaç dilim kalamar
6-8 parça balık
Biraz kırmızı biber
200 gr. donmuş bezelye
Kuşkonmaz dalları
Garnitür için:
Limon
2 orta boy domates
100 gr. uzun pirinç

Tavuk parçaları, soğan ve sarımsak tavada yağla pembeleştirilir.

Suyun yarısı konur, 15 dakika kaynatılır, kabuğı soyulmuş, rendelenmiş domates, pirinç ve kalan su ile tavuk tableti eklenir, 5 dakika kaynatılır, safran eklenir. pişmiş kalamar, balık, kırmızı biber ve bezelye eklenir.

Pirinç suyun çoğunu çekene kadar pişirilir, (15-20 dakika) sonra kuşkonmaz dalları ile istenirse limonla da süslenir.