PAELLA

2 adet orta boy kuru soğan
4 diş sarımsak
2 adet orta boy domates (etli ve sulu)
5 yemek kaşığı zeytinyağı
300 gram beyaz etli balık
300 gram temizlenmiş kalamar
3 adet baby ahtapot
1 su bardağı bezelye
1 gram safran (ya da aspir)
1,5 su bardağı baldo pirinç
3 su bardağı sıcak sebze suyu (ya da tavuk suyu)
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber
1/4 demet maydanoz

Paella tarifi için önce kuru soğanları küçük küpler halinde yemeklik doğrayın. Ezdiğiniz sarımsakları incecik kıyın. Kabuğunu soyduğunuz domatesleri küçük küpler halinde kesin.
Tüm deniz ürünlerini dikkatli bir şekilde ayıkladıktan sonra bol suda yıkayın. Fazla sularını bir kağıt havlu yardımıyla alın. Sebze ya da tavuk suyunu kısık ateşte tutun. Zeytinyağının yarısını kalın ve geniş tabanlı bir tavada kızdırın.
Kuru soğan ve sarımsakları zeytinyağında soteleyin. Baldo pirinçleri bol suda yıkayıp suyunu süzdürdükten sonra tavaya alın. Küp şeklinde doğranmış domatesleri de katıp aralarda karıştırarak pirinçleri kavurun. Sıcak sebze suyunun yarısını ekleyip kısık ateşte, tuz ve taze çekilmiş tane karabiber ilavesiyle kapağı kapalı tencerede pişmeye bırakın. Ayrı bir tavada kalan zeytinyağını kızdırdıktan sonra tüm deniz ürünlerini sırasıyla katıp kısa bir süre yüksek ateşte soteleyin.
Pilav tenceresine aldığınız deniz ürünlerinin üzerine bezelye taneleri ve kalan sebze suyunu ekleyin. Tüm malzemeyi kısık ateşte suyunu çekene kadar bir arada pişirin. Suyunu çekip demini alan deniz mahsullü paella'yı servis tabağına alıp incecik kıyılmış maydanozla süsledikten sonra sıcak olarak servis yapın. Paella hazır.

© lezzetler.com tarif no:159909 • adı:Paella • gönderen:gül • indirme tarihi:05.05.2024 - 16:43