



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAELLA

2 su bardağı kısa taneli pirinç (tercihen Valencia pirinci)
500 gram tavuk (kemiksiz, kuşbaşı doğranmış)
200 gram kalamar (doğranmış)
200 gram beyaz etli balık (ayıklanmış)
1 adet kırmızı biber (doğranmış)
1 adet yeşil biber (doğranmış)
2 adet domates (rendelenmiş)
1 adet soğan (ince doğranmış)
2-3 diş sarımsak (ezilmiş)
1/2 çay kaşığı safran
4 su bardağı tavuk suyu
1 su bardağı bezelye
Zeytinyağı
Tuz ve karabiber
1 çay kaşığı tatlı kırmızı toz biber (paprika)
Limon dilimleri (servis için)

Geniş ve derin bir paella tavasını veya büyük bir tavayı orta ateşte ısıtın. Biraz zeytinyağı ekleyin. Tavuk parçalarını tavaya ekleyin ve her iki tarafı da altın rengi olana kadar pişirin. Tavuktan sonra kalamarı da ekleyip birkaç dakika pişirin. Tavukları ve kalamarları bir kenara alın. Aynı tavaya doğranmış soğanı ve sarımsağı ekleyin, soğanlar şeffaflaşana kadar soteleyin. Doğranmış kırmızı ve yeşil biberleri ekleyin ve birkaç dakika pişirin. Rendelenmiş domatesi, tatlı kırmızı toz biberi ve safranı ekleyin, karıştırarak birkaç dakika daha pişirin. Pirinci tavaya ekleyin ve tüm malzemelerle iyice karıştırarak 2-3 dakika kavurun. Bu işlem, pirincin lezzetleri iyice çekmesini sağlar. Tavuk suyunu tavaya ekleyin ve karışımı kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra ateşi kısın ve pirincin suyunu çekip yumuşayana kadar pişirin. Bu sırada pirinci karıştırmamaya özen gösterin, böylece Paella'nın tabanında hafifçe karamelize olmuş bir tabaka oluşur. Pirinç neredeyse tamamen piştiğinde balık ve daha önce pişirdiğiniz tavuk ve kalamarı ekleyin. Bezelyeyi de ekleyin ve tüm malzemelerin iyice pişmesi için tavanın kapağını kapatarak birkaç dakika daha pişirin. Paella'yı ocaktan alın ve birkaç dakika dinlendirin. Limon dilimleri ile süsleyerek sıcak servis yapın.