PAELLA

1/2 kg dilbalığı (veya levrek filetosu)
250 gr mürekkep balığı, doğranmış
1 küçük kutu bezelye konservesi
250 gr kırmızı dolmalık biber
1 kutu kuşkonmaz konservesi
250 gr dolmalık yeşil biber
1/2 kg kuşbaşı dana eti
1/2 çorba kaşığı safran
2 adet kereviz yaprağı
2 adet defne yaprağı
1/2 kg domates
6 adet enginar
150 gr mantar
2 adet piliç
250 gr soğan
1 kg pirinç
250 gr havuç
1/2 demet maydanoz
1/2 limon
250 gr sosis
zeytinyağ
karabiber, tuz

Piliçlerin her biri onar parçaya bölüp, etlerini kemiklerinden ayırın. İri kemikleri içi su dolu bir tencereye koyun, soğanlar, domatesler, havuçlar, maydanoz ve kereviz yapraklarını katıp haşlayın. Mantarları suda pişirin. Balık filetolarını, limon suyu ve defne yapraklan koyduğunuz suda haşlayıp bir kenara ayırın. Dana eti ve piliç parçalarını yağda kavrun, içine bir miktar sıcak su koyup yüksek ateşte pişirin. Ayıklayıp, yıkadığınız enginarları dörde bölün, dolmalık biberleri küçük parçalara kesip kavurun. havuçları temizleyip, haşlayın. Piliç kemiklerinin piştiği suya, pirinç, karabiber, tuz ve safran katın, buna bir su bardağı tavuk suyu ve çeyrek bardak zeytinyağı ilave edilp, beraberce pişirin. Sıcak olarak kuşkonmazlar, bezelyeler, dolmalık biberlerin bir kısmı, kavrulmuş mürekkep balığı parçaları, ve sosisleri pişen pilavın üstüne süs olarak dizip, üzerine maydanoz serptikten sonra sıcak olarak servis yapın.

ML® Paella için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:2760 • adı:Paella • gönderen:Gülendam • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:28