



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAELLA

6 kişilik

Yarım çay bardağı zeytinyağı

1 adet küçük boy soğan

2 diş sarımsak

5-6 dal maydanoz

1 tutam safran

Bir buçuk litre tavuk suyu

3 adet derisiz tavuk göğsü

2 adet yeşil biber

1 adet kırmızı biber

250 ml domates püresi

1 çorba kaşığı tozşeker

1 su bardağı pirinç

Tuz

Karabiber

200 gram baharatlı sosis

Bir tencerede zeytinyağı, soğan, sarımsak ve maydanozu karıştırın. Soğanlar pembeleştikten sonra safran, kuşbaşı doğranmış tavuk, sosis ve biberleri ekleyip kavurun. Sonra domates püresi ve şekeri ekleyip karıştırın. Üzerine pirinç ve tavuk suyunu ekleyin ve pişirmeye devam edin. Arada bir karıştırarak 15 dakika daha pişirin. Eğer pirinçler pişmemişse biraz daha tavuk suyu ekleyip pirinçlerin pişmesini bekleyin. Sıcak olarak servis yapın.