



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAELLA

Malzeme:

- 2 kahve fincanı Bizim Ayçiçek Yağı
- 2 adet soğan
- 5 diş sarımsak
- 500 gram kalamar
- 1 kase mantar
- 300 gram ahtapot
- 1 çay kaşığı Safran
- 2 tatlı kaşığı köri
- 5 kahve fincanı Bizim Baldo Pirinç
- 400 gram levrek
- 2 adet domates
- Yarım demet maydanoz
- 3 adet sivribeber
- 100 gram Teremyağ

Soğanlar ve sarımsakları soyup çok ince doğrayın. Kalamar ve mantarı temizleyip istediğiniz şekilde doğrayın. Mantarları nemli bir bezle silip dilimleyin. Maydanozu kıyın. Sıvıyağda soğan ve sarımsakları kavurun. Kalamar, mantar ve ahtapotları ilave edip kavurmaya devam edin. Safranı 1 bardak ılık suyla karıştırıp köri ve tuzla birlikte tencereye ilave edin. Birkaç dakika daha kavurun. Bol suyla yıkanmış süzölmüş pirinci, temizlenmiş levrek parçalarını ekleyin. 5 dakika daha kavurun. Üzerlerine dilimlenmiş domatesler ve parmak uzunluğunda doğranmış biberleri yerleştirin. Kıyılmış maydanozu serpin. Tencerenin kapağını kapatıp çok kısık ateşte 2 saat pişirin. Suyunu çektikten sonra eritilmiş Teremyağ'ı gezdirdikten sonra servis yapın.