



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAELLA

- 1 kg'lık balık (beyaz etli haşlanıp, kılçığı ayrılmış)
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 kg'lık bir tavuk (8 parçaya bölünmüş)
- 100 gr sucuk (dilimlenmiş)
- 1 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 1 diş sarımsak (dövülmüş)
- 3 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri ayıklanarak doğranmış)
- 1 büyük kırmızı dolmalık biber (beyaz kısımları ve çekirdekleri ayıklanıp, doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- 350 gr (2 su bardağı) pilavlık pirinç (yıkayıp, 30 dakika ılık suda bırakıldıktan sonra süzölmüş)
- 2+1/2 su bardağı su
- 1 limonun suyu
- kahve kaşığının ucuyla safran (20 dakika 1/2 su bardağı ılık suda bırakılmış) (istenirse)
- 250 gr iç bezelye
- 1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Haşlanmış balık etini ayıklayıp 2,5 cm'lik parçalar halinde keserek bir kenara bırakınız.

Zeytinyağı büyük bir tencerede kızdırıp, tavuk parçalarını ve sucuk dilimlerini koyunuz. Ara-sıra döndürerek 10-15 dakika, tavukların her yanı pembeleşene kadar kızartınız.

Delikli bir kepçeyle tavuk ve sucukları çıkarıp bir kenarda saklayınız.

Soğan ve sarımsağı tencereye koyup 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz. Domates, kırmızı dolmalık biber, tuz, karabiber ve kırmızıbiberi katıp, ara-sıra karıştırarak 10-12 dakika, karışım koyulaşana kadar pişiriniz.

Pirinci ekleyip, tencereyi sallayarak 3 dakika kavurunuz. Su, limon suyu ve safranlı suyu (istenirse) ekleyip kaynatınız. Ateşi kısıp, bezelyeyi katınız. Tavuk ve sucukları yeniden tencereye ekleyip, arasına karıştırarak 15 dakika pişiriniz. Bir kenara ayırdığınız balık etlerini katıp 5 dakika daha, tavuk iyice pişip suyunu tamamen çekene kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, üstüne maydanoz serperek yemeğinizi servis ediniz.