



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAELLA

- 1 adet kırmızı biber (küp doğranmış)
- 1 adet yeşil biber (küp doğranmış)
- 4 diş sarımsak (ince dilimlenmiş)
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)
- 500 gr kemiksiz tavuk (küp doğranmış)
- 1 çay kaşığı safran
- 80 gr. kutu ton balığı
- 2 adet domates (kabuksuz ve kabaca doğranmış)
- 2 su bardağı Calasparra pirinci veya kısa pirinç
- 2 adet Knorr Tavuk Bulyon
- 1.5 litre su
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı

Biber, soğan ve sarımsakları zeytinyağında 2 dakika soteleyerek tavukları ilave edin.

Tavuklar yarı piştiğinde pirinci ilave edin ve 5 dakika kavurun. Ardında 1 çorba kaşığı ılık suyla çözdürdüğünüz safranı ilave edin.

Daha sonra domatesleri ve ilave ederek 2 dakika daha pişirin.

Knorr Tavuk Bulyonu 1.5 litre suyla çözdürün ve karışımı ilave ederek ağız açık bir şekilde orta seviyedeki ateşte 10 dakika pişirin.

Kısık ateşe alın ve balıkları ilave edin.

Tenecerenin ağız kapalı bir şekilde 10 dakika daha pişirin.