



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PAELLA VALANCIANA

1 baş soğan  
2 diş sarımsak  
50 gr. jambon  
1 küçük kırmızı biber  
4 küçük tavuk but  
200 gr, dana but eti  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
100 gr. uzun taneli pirinç  
150 gr. herhangi bir kılçıksız balık  
50 gr. yeşil fasulye  
1 defne yaprağı  
200 ml tavuk suyu  
1 kutu safran  
Karabiber  
3 domates  
50 gr. bezelye  
1 limon

Soğanı ve sarımsağı kiyin. Jambonu küp halinde kesin. Biberi şeritleyin. Tavuk ve dana etlerini tuzlayın. Tavuk butları ve eti kızartıp tavadan çıkartın.

Soğanı, sarımsağı ve jambonu tavada bir miktar sote edin. Pirinç, balık, fasulyeyi, defne yaprağı ve biber parçalarını ilave edin.

Tavuk suyunu ısıtın, safran ve karabiber ile karıştırın. Sıvıyı pirinçlerin üstüne dökün. Etleri üzerine dizin, tencerenin kapağını kapatın. Paellayı 10 dakika pişirin.

Domatesleri soyarak, çekirdeklerini çıkartın ve doğrayın. Domatesleri ve bezelyeleri pirincin üstüne dökün. Tekrar 15 dakika pişirin. Limon ile garnitür yapın.

---