



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAELLA VALENCIANA

50 gr tavuk kanat
40 gr kalamar
80 ml konkase domates
2 diş sarımsak
150 gr pirinç baldo
1 gr safran
500 ml tavuk suyu
40 gr bezelye
1 dal taze kekik
Bir miktar tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Kalamar ve kanatları 1-2 dk soteleyin. Pirinci yıkayın ve süzün. Sarımsağı az zeytinyağında sote edin. Yıkayıp süzdüğünüz pirinci ilave edin ve kavurun. Kanat ve kalamarı ekleyin. Biraz karıştırdıktan sonra tavuk suyunu ilave edin. Daha sonra bezelye ve kekik ekleyin.