PAELYA (İSPANYA)

MALZEMELER
1 adet tavuk yaklaşık 1200 gr
2 orta boy soğan
5 diş sarımsak
5 kırmızı olgun domates
1 kahve fincanı zeytinyağı
1,5 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
300 gr yasmin pirinci
1 litre etsuyu yada 2 tablet etsuyu
2 çay kaşığı safran
250 gr beyaz etli balık filetesu
1 kahve fincanı donmuş bezelye
15 adet çekirdeksiz yeşil zeytin

YAPILIŞ TARİFİ
Tavuğu kemikli olarak 8 parçaya ayırınız. Yıkayıp kurulayınız. Soğanı, sarmısağı, kabuğu soyulmuş domatesleri 6 şar parçaya bölüp hazırlayınız.
Parçalara ayrılmış tavuğu zeytinyağında her tarafı pembe pembe olana kadar paelya tavasında kızartınız. (Kenarı yüksekçe kapaklı 24 cm çapında bir tava) Tuzlayıp biberleyiniz.
Aynı tavaya Soğanı sarmısağı ve pirinci de katarak kavurmaya devam ediniz. Soğanlar ölünce 1 litre Et suyunu ilave ediniz. Safranıda koyunuz ve kapağı kapalı olarak hafif ateşte pişiriniz.
15 dakika tutunuz.
Balığı 8-10 parçaya bölünüz. Balık parcalarını, ufak hale getirilen domatesleri, pirinçleri kırmadan hafifçe karıştırarak ilave ediniz.
Çok kısık ateşte 15 dakika daha kapalı kapak tutunuz. Çok az zeytinyağında sosisleri iyice kızarttıktan sonra pişmiş olan paelye tavasının üzerine yarıya bölünmüş zeytinlerle beraber yayınız. Paelya pişirildiği tava ile servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:6137 • adı:Paelya (İspanya) • gönderen:kahve • indirme tarihi:10.05.2024 - 23:59