



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PAELLA

<https://www.elele.com.tr>

2 soğan
5 diş sarımsak
Yarım su bardağı zeytinyağı
2 su bardağı siyah pirinç
1 çay bardağı bezelye
6~7 bebek havuç
1 dolmalık kırmızı biber
1 dolmalık sarı biber
4 su bardağı sıcak tavuk suyu
Tuz
Karabiber
Servis için:
Limon dilimleri

Piyazlık doğradığınız soğan ve ezdiğiniz sarımsağı zeytinyağında rengi esmerleşinceye kadar soteleyin. Siyah pirinci ilave edip 5-6 dakika kavurun. Bezelye, bebek havuçlar, jülyen doğradığınız kırmızı ve sarı biberler ve tavuk suyunu ilave edip karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırıp kısık ateşte kapağı kapalı olarak 15-20 dakika pişirin. Üzerini limon dilimleri ile süsleyerek servis yapın.

