



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ JAMBALAYA

500 gram sosis, dilimlenmiş
2 yemek kaşığı paprika
1 yemek kaşığı kimyon
Yarım çay kaşığı acı pul biber
Yarım bardak gelecek şekilde doğranmış domates
1 adet büyük boy dolmalık biber, küçük küçük doğranmış (ya da çarliston biber)
1 adet orta boy patates, küçük küpler halinde doğranmış, mümkünse önceden haşlanmış
4 adet taze soğan, ince ince doğranmış
1 çay kaşığı tuz
1 adet defneyaprağı
1 bardak pirinç (bulabilirsiniz kahverengi pirinç)
1 küp tavuk bulyon
Tuz
Karabiber

Büyük ve derin bir tencereye tereyağını ve sosisleri koyup orta ateşte 5-6 dakika karıştırarak pişirin. Sosisler kahverengi olup kızarmaya başlayınca paprika, kimyon ve acı pul biberi ilave edip 1 dakika daha pişirin.

Domates, patates, biberler, taze soğan, tuz ve defneyaprağını karışımın içine ilave edip güzelce karıştırmaya devam edin.

Ardından pirinci de ekleyip karıştırın. Son olarak tavuk bulyonu hazırlayıp ekleyin ve ocağın altını kısın. Ağzını kapatıp pirinçler olana kadar yaklaşık 30-40 dakika kısık ateşte pişirin.

Tuz ve karabiber ile tatlandırabilirsiniz. Sıcak olarak servis edin.