

# New Orleans Creole Jambalaya

Toplam 65 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk

5 kişilik

Orta

~540 kcal

Açılış 18/10

Creole jambalaya, tavuk, tütsülenmiş sosis, domates, biber ve pirinci tek tencerede baharatlı Louisiana usulü pişirir.

## Malzemeler

- 500 gr Tavuk but eti
- 250 gr Tütsülenmiş sosis
- 2 su bardağı Pirinç
- 1.5 su bardağı Domates püresi
- 1 adet Soğan
- 2 dal Kereviz sapı
- 1 adet Yeşil biber
- 1 yemek kaşığı Cajun baharatı

## Yapılış

1. Tavuk parçalarını tencerede 6 dakika mühürleyin.
2. Sosis, soğan, kereviz ve biberi ekleyip 6 dakika kavurun.
3. Pirinç, domates püresi, baharat ve sıcak suyu ekleyin.
4. Kapağı kapalı şekilde 22-25 dakika pirinç yumuşayana kadar pişirin.
5. Tencereyi 8 dakika dinlendirip taze soğanla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pirinç ekledikten sonra kapağı sağlamamak tanelerin eşit pişmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Taze soğan ve acı sosla sıcak kaselerde servis edin.

## Alerjenler

Kereviz