

Sebzeli Paella

Toplam 55 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 17/10

Safranlı pirinç, sebze ve bezelyeyle hazırlanan İspanyol pilavı.

Malzemeler

- 2 su bardağı Paella pirinci
- 5 su bardağı Sebze suyu
- 2 adet Kırmızı biber
- 1 su bardağı Bezelye
- 6 adet Enginar kalbi
- 0.3 çay kaşığı Safran
- 1 adet Kabak
- 2 adet Domates
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Biber, kabak, bezelye ve domatesi hazırlayıp safranla sıcak suda açın.
2. Sebzeleri geniş tavada 8 dakika soteleyin.
3. Pirinci ekleyip 2 dakika sebzelerle çevirin.
4. Sebze suyu ve safranı katın.
5. Paellayı 28 dakika karıştırılmadan pişirin, taban kabuğu bozulmasın.
6. Tavayı 8 dakika dinlendirip limonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Pirinç eklendikten sonra karıştırmayı tabanda hafif kızarmış katman oluşur.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimleriyle servis edin.