

# Valencia Paella Valenciana

Toplam 70 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Zor

~540 kcal

Açılış 10/10

Paella valenciana, tavuk, tavşan yerine tavuk, yeşil fasulye, safran ve pirinci geniş tavada ince tabaka halinde pişirir.

## Malzemeler

- 2.5 su bardağı Paella pirinci
- 700 gr Tavuk but
- 300 gr Yeşil fasulye
- 2 adet Domates
- 1 tutam Safran
- 5 su bardağı Tavuk suyu
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Limon

## Yapılış

1. Tavuk parçalarını zeytinyağında 8 dakika kızartın.
2. Yeşil fasulyeyi ekleyip 5 dakika çevirin.
3. Rendelenmiş domatesi katıp suyu çekene kadar pişirin.
4. Pirinç, safran ve sıcak tavuk suyunu tavaya yayın.
5. Paellayı karıştırılmadan 8 dakika orta ateşte pişirin.
6. Ocağı yükseltip 2 dakika tabanı kızartıp 10 dakika dinlendirin.

### PÜF NOKTASI

Pirinç eklendikten sonra karıştırmamak socarrat tabanı oluşturur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimleri ve sade yeşil salatayla tavadan servis edin.