

Valencia Tavuklu Paella

Toplam 58 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 38 dk

5 kişilik

Orta

~510 kcal

Açılış 18/10

İspanyol tavuklu paella, k1 saaneli pirinci safran, tavuk, biber ve bezelyeyle geniş tavada pişirip altta hafif ç1t\$ocarrat oluşturur.

Malzemeler

- 2 su bardağ Paella pirinci
- 600 gr Tavuk but
- 1 tutam Safran
- 1 adet K1rm biber
- 1 su bardağ Bezelye
- 5 su bardağ Tavuk suyu
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Tavuk parçaları geniş tavada 8 dakika kızartın.
2. Biberi ekleyip 4 dakika yumuşatın.
3. Pirinç, safran ve sıcak tavuk suyunu tavaya yayın.
4. Orta ateşte 18 dakika karıştırmadan pişirin.
5. Bezelyeyi ekleyip 7-8 dakika daha pişirin, 5 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Pirinç eklendikten sonra karıştırmama paellanın taban dokusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimleri ve maydanozla tavadan servis edin.