

New Orleans Creole Jambalaya

Toplam 65 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk

5 kişilik

Orta

~540 kcal

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 sıkıca kapatmak tanelerin eşit pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze soğan ve acı sosla sıcak kaselerde servis edin.

Alerjenler

Kereviz