

New Orleans Jambalaya

Toplam 65 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~520 kcal

New Orleans jambalaya, pirinci tavuk, sosis, karides, kereviz ve biberle tek tencerede baharatlı bir Creole pilavına çevirir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Pirinç
- 500 gr Tavuk but kuşbaşı
- 250 gr Tütsülü sosis
- 300 gr Karides
- 2 dal Kereviz sapı
- 1 adet Yeşil biber
- 3 adet Domates

Yapılış

- Tavuk ve sosisleri tencerede 8 dakika kızartın.
- Kereviz, biber ve soğanı ekleyip 6 dakika soteleyin.
- Pirinç, domates ve sıcak suyu tencereye katın.
- Kapağı kapalı 25 dakika pirinç yumuşayana kadar pişirin.
- Karidesleri ekleyip 4 dakika pembeleşene kadar bekletin.

PÜF NOKTASI

Karidesi son dakikalarda eklemek lastiksi dokuyu önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze soğan ve acı sosla sıcak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Kereviz