

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 K1rm biber
- 1 su bardağı Bezelye
- 6 adet Enginar kalbi
- 0.3 çay kaşığı Safran

Yapılış

1. Sebzeleri geniş tavada 8 dakika soteleyin.
2. Pirinç, sebze suyu ve safranı ekleyin.
3. Paellayı 25-30 dakika karıştırarak pişirin.

PÜF NOKTASI

Pirinç eklendikten sonra karıştırılmayacak şekilde hafif kızartma katman oluşur.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimleriyle servis edin.