

# Valencia Tavuklu Paella

Toplam 58 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 38 dk

5 kişilik

Orta

~510 kcal

İspanyol tavuklu paella, kırmızı safran, tavuk, biber ve bezelyeyle geniş tavada pişirip altta hafif kızartma oluşturur.

## Malzemeler

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

## Yapılış

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

### PÜF NOKTASI

Pirinç eklendikten sonra karıştırmama paella'nın taban dokusunu korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimleri ve maydanozla tavadan servis edin.