



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Deniz Mahsullü Paella - İspanyol Mutfağı



**Süre:** 50 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

## **Malzemeler:**

- 2 su bardağı kısa taneli pirinç
- 300 g karides
- 300 g temizlenmiş midye
- 200 g kalamar
- 1 kırmızı biber
- 2 domates
- 4 su bardağı sıcak balık suyu
- 1 tutam safran
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz

## **Alerjen Uyarısı:**

△ **İçerir:** Kabuklular, yumuşakçalar, balık.

## **Ön Hazırlık:**

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa piştirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

## **Servis Önerisi:**

Limon dilimleri ve maydanozla tavadan servis edin.

## **Yapılışı:**

### **1. Deniz ürünlerini hazırlayın:**

- Karides, midye ve kalamarı temizleyip iyice süzün.
- Tarifin karakteristik dokusunu korumak için bu aşamayı uzatmadan, malzemelerin görünümünü izleyerek ilerleyin.



## **2. Sebze tabanını kurun:**

- Biber ve domatesi geniş tavada suyunu çekene kadar pişirin.
- Tarifin özgün dokusunu korumak için ateş seviyesini düşürmeden hızlı çalışın ve malzeme hazır olur olmaz ocaktan alın.

## **3. Pirinci ekleyin:**

- Pirinci tavaya yayıp safranlı sıcak balık suyunu ekleyin ve karıştırmadan pişirin.
- Tarifin özgün dokusunu korumak için ateş seviyesini düşürmeden hızlı çalışın ve malzeme hazır olur olmaz ocaktan alın.

## **4. Deniz ürünlerini yerleştirin:**

- Son 10 dakikada deniz ürünlerini ekleyip pirinç yumuşayana kadar pişirin.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

## **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Paellayı suyu eklendikten sonra karıştırmamak tabandaki kızarmış katmanı oluşturur.

Kiraz'ın  
Mutfağı