



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Jambalaya - Amerikan Mutfağı



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı uzun taneli pirinç
- 350 g tavuk kalça eti
- 250 g ayıklanmış karides
- 1 kuru soğan
- 1 yeşil biber
- 2 dal kereviz sapı
- 2 domates
- 4 su bardağı tavuk suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı füme kırmızı biber
- 1/2 çay kaşığı kekik
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Kabuklular, kereviz.

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:

Taze maydanoz ve limon dilimleriyle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Tavuğu kızartın:

- Tavuk parçalarını geniş tencerede renk alana kadar pişirin.



- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Sebzeleri soteleyin:

- Soğan, biber ve kerevizi ekleyip yumuşatın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Pirinci pişirin:

- Domates, pirinç, tavuk suyu ve baharatları katıp kısık ateşte pişirin.
- Tarifin özgün dokusunu korumak için ateş seviyesini düşürmeden hızlı çalışın ve malzeme hazır olur olmaz ocaktan alın.

4. Karidesle tamamlayın:

- Karidesleri son sekiz dakikada ekleyip pembeleşene kadar pişirin.
- Tarifin özgün dokusunu korumak için ateş seviyesini düşürmeden hızlı çalışın ve malzeme hazır olur olmaz ocaktan alın.

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:** Karidesi son aşamada eklemek sertleşmesini ve suyunu kaybetmesini önler.