AHTAPOT DOLMASI

8 adet ahtapot bacağı
1 adet kuru soğan
1,5 çay bardağı pirinç
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı kıyılmış dereotu
1 çorba kaşığı çam fıstığı
Yarım çorba kaşığı kuş üzümü
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Soğan çok ince kıyılır ve tavaya konur. Üzerine 1 çay bardağı zeytinyağı katılır ve pembeleştirilir. Sonra fıstık ve yıkanmış pirinç eklenir. 1-2 dakika çevirdikten sonra kuş üzümü, karabiber, dereotu eklenir, karıştırlır, ateşten alınır. Kapak kapatılır, 20 dakika dinlendirilir. Bu arada ahtapot çok temiz yıkanır. Hazırlanan iç ahtapotlara gevşek doldurulur. Ağzı kürdanla tutturulur. Bir tencereye yatay olarak konur. Üzerine 1,5 su bardağı soğuk su ve kalan yarım çay bardağı zeytinyağı konur. Kapak kapatılır. Çatalla kontrol edilir ve yumuşayana kadar pişrilir.

© lezzetler.com tarif no:69798 • adı:Ahtapot Dolması • gönderen:çaylak2 • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:21