



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHTAPOTLU PAPAZ YAHNİSİ

500 gr taze ahtapot
3 adet domates
Yarım su bardağı elma sirkesi
5 adet soğan
5 diş sarımsak
Yarım çay kaşığı karabiber
Tuz
5 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

Ahtapotların ortasındaki taşları temizleyin ve baş kısımlarını kesin.

Derin bir tencerede yağı kızartın.

2 cm şeritler halinde kestiğiniz ahtapotları ilave edin.

Hızlı ateşte sote yapın.

Soğanları dört parçaya ayırın.

Kabuğu soyulan ardından doğranan domatesleri, soğanları, tuzu, karabiberi, sirkeyi ve sarımsakları kaynayan ahtapotların üzerine ilave ederek tencere kapağını kapatın.

Yahniyi yumuşayıncaya kadar 1-1.5 saat arasında pişirin.

Üzerine kıyılmış maydanozu ekleyerek servis edin.

