



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ANÇÜEZLİ AHTAPOT

Her biri 500 gr'lık 4 ahtapot (temizlenip zarı çıkarılmış ve dövülmüş)

1+1/2 tatlı kaşığı tuz

6 çorba kaşığı zeytinyağı

3 tatlı kaşığı limon suyu

1 tatlı kaşığı hardal

1 baş sarımsak (çentilmiş)

1 çorba kaşığı taze soğan (çok ince kıyılmış)

1 kahve kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı kapari (Baharat olarak kullanılan güzel kokulu bir çiçek tomurcuğu olan kapariyi bütün baharatçılarda bulabilirsiniz)

10 adet ançüez filetosu (küçük parçalar halinde doğranmış).

Ahtapotları, üstünü örtene kadar soğuk su koyarak büyük bir tencereye yerleştiriniz. Tuzunu da ekledikten sonra, harlı ateşte kaynatınız.

Su kaynar kaynamaz, tencerenin kapağını kapayıp ateşi kısarak, orta ateşte 1+1/2-2 saat, ahtapotlar yumuşayıncaya kadar, pişiriniz. Bu arada, sos için bir kavanoza zeytinyağını, limon suyunu, hardalı, sarımsağı, taze soğanı, kalan tuzu ve biberi koyup kapağını sıkıca kapattıktan sonra, bütün malzeme iyice karışana kadar kavanozu sallayınız.

Tencereyi ateşten alıp süzerek ahtapotları ayırınız ve bir tahta üstünde keskin bıçakla ince ince dilimleyiniz.

Ahtapot dilimlerini büyük bir servis tabağına koyup, hazırlamış olduğunuz sosu üstüne dökünüz. 2 büyük kaşıkla iyice karıştırıp, üstüne kapari ve ançüezleri serpiniz.

Not: Ançüezli ahtapot hemen servis edilebilir yada servis edilene kadar buzdolabında saklanabilir.