BİBER SOSLU AHTAPOT

1,3 kg ahtapot
700 gram patates
1/2 adet soğan
3 adet Közlenmiş kırmızıbiber
2 dal Biberiye
1 dal Fesleğen
2 yemek kaşığı Maydanoz (ince doğranmış)
1 yaprak Defne yaprağı
2 yemek kaşığı margarin
birkaç adet Tane karabiber
1 tutam Tuz
2 diş sarımsak

Düdüklü tencereye ahtapotu yerleştirip üzerini örtecek kadar su ile doldurun. Tencerenin içine 1 dal biberiye, 1 dal fesleğen, 1 yaprak defne, birkaç adet tane biber ve bir diş sarımsak ekleyip 15 dakika pişirin.
Piştikten sonra düdüklü tencerenin kapağını açın ve ahtapotu kendi suyuyla soğumaya bırakın.
Patateslerin kabuklarını soyun ve cips şeklinde ince halkalar kesin. Kağıt ile kuruladıktan sonra 1 dal biberiye, 1 yemek kaşığı yağı ve bir diş sarımsak ile tavada soteleyin.
Ahtapot ılıdıktan sonra temizleyin. Tüylü kısımlarını ve vantuzlarını (emici kısımlarını) ayıkladıktan sonra parçalara bölün.
Başka bir tavada jülyen şeklinde doğranmış soğanı 1 yemek kaşığı yağla soteleyip içine iri, küp şeklinde kesilmiş ve sotelenmiş biberleri, sotelenmiş patatesleri, ahtapotu ve birkaç damla suyu ekleyin.
Gerekirse bir tutam tuz serpin ve tencerenin kapağını kapatıp 10-15 dakika pişirin. Piştikten sonra sebze ve kıyılmış maydanoz ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:92560 • adı:Biber Soslu Ahtapot • gönderen:turşucu • indirme tarihi:20.04.2024 - 08:25