



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ AHTAPOT

3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 büyük baş soğan (piyaz doğranmış)
2 baş sarımsak (dövülmüş)
500'er gr'lık 4 ahtapot (temizlenip ince derisi soyulmuş ve 1 sm boyunda kesilmiş)
6 orta boy domates (soyulup çekirdekleri çıkarılarak kuşbaşı doğranmış)
1 su bardağı elma sirkesi
200 gr (3/4 su bardağı) tavuksuyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı taze fesleğen (ince doğranmış)
2 çorba kaşığı tereyağı

Büyük boy bir tencerede zeytinyağını orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca, soğanı ve sarımsağı arada bir karıştırarak 4-5 dakika, soğanlar yumuşayıp sararana kadar, pişiriniz. Sonra, ahtapotları aynı kaba koyup arada bir karıştırarak 8 dakika, renkleri hafif kahverengimsi olana kadar, pişiriniz. Domatesleri ekleyip, zaman zaman karıştırarak 5 dakika daha pişiriniz. Üstüne sirkeyi ve tavuk suyunu döküp tuz, biber ve fesleğeni serpiniz. Ateşin sıcaklığını yükseltip, devamlı karıştırarak kaynatınız. Sonra, hafif ateşe alınız ve tencereyi kapatıp 1+1/2-2 saat, ahtapotlar yumuşayana kadar pişiriniz. Ahtapotları delikli kepçe ile servis tabağına alıp üstünü örterek, sosunu hazırlayana kadar sıcak tutunuz. Tencereyi ateşten alıp, içindeki salçayı bir kâseye süzünüz, bu süzölmüş salçayı tekrar tencereye koyup, harlı ateşte 5 dakika kaynatınız. Sonra kısık ateşte, tereyağını küçük parçalar halinde, yavaş yavaş koyulaşana kadar devamlı karıştırarak, salçaya yediriniz. Gerekirse tuz ve biber ekleyiniz. Tencereyi ateşten alıp, hazırladığınız bu sosu ahtapotların üstüne dökerek hemen servis ediniz.

Not: Domatesli ahtapot, genellikle haşlanmış patates ve yeşil salata ile servis edilir.