



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PİRİNÇLİ AHTAPOT KAVURMASI

- 6 adet ahtapot bacağı
- 1 adet soğan
- 1 çay bardağı pirinç
- 2 adet domates
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 10-15 dal dereotu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tuz

Ahtapot bacakları iri doğranır. İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine ahtapot atılır, 2-3 dakika çevirdikten sonra rendelenmiş domates eklenir. 20 dakika kadar pişirilir. Yıkanmış pirinç, karabiber ve tuz eklenir. Kısık ateşte pirinçler şişene kadar pişirilir. İnce kıyılmış dereotu serpilir, servis yapılır.