



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YERELMALI AHTAPOT

2,5 yemek kaşığı yağ
1,5 kg mini ahtapot
500 gr yer elması
1 adet soğan
1/2 demet maydanoz
3 su bardağı su
yeteri kadar tuz

Mini ahtapotları temizleyin. Bir tencerede 2,5 yemek kaşığı yağda rendelenmiş kuru soğanı pembeleştirin. İçine doğranmış domatesleri ve dilimlenmiş yer elmalarını ekleyip 5-6 dakika kavurun. Ahtapotları ve doğranmış maydanozuda ekleyip biraz daha kavurun. 3 su bardağı su ve tuz ekleyip suyunu çekene kadar pişirin. Dinlenince servis yapın.

