



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHTAPAOTLU PİLAV (MUĞLA)

Muğla Valiliği

Ahtapot (1kg)
Pirinç (500 gr)
Kuru soğan (1 adet)
Karabiber
Zeytinyağı
Su

Pilavın pirinci 1-2 saat önceden ıslatılır. Ahtapot, sıcak suda pişene kadar haşlamaya alınır. Bu pilavın beklenen damak tadına hitap etmesi, içindeki köpüklü su çıkana kadar taşa çarpmak ve sürtmek suretiyle iyice temizlenmiş ve yumuşatılmış bir ahtapot kullanılması ile doğrudan ilişkilidir.

Ahtapot, haşlandıktan sonra doğranır, doğrarken vantuzları sıyrılmadan olduğu haliyle bırakılır.

Soğan doğranır. Ocağa oturtulan bir tencerede kızdırılan yağda önce soğan sonrada ahtapot ve pirinç kavrulur. Üzerine, ahtapotun haşlama suyundan ilave edilir, suyunu çekene kadar pişirilir.

Tuz eklenmesine de gerek yoktur. Öncesinden iyi hazırlanmış bir ahtapot kullanılması halinde bu pilav 15-20 dakikada hazır olur.

Servisi, sıcakken ve tercihe göre karabiber serpilerek yapılır. Mevsim salataları ile iyi gider.

Not: Ahtapotlu pilav geleneksel bir yemektir. Eldeki malzemeye göre, eskiden süngercilerin yaptığı gibi bulgur ya da pirinç-bulgur karışımıyla da yapılır.

