



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AHTAPOT GÜVEÇ

1 kg. ahtapot
Yarım çay bardağı sirke
3 adet orta boy domates
1 adet orta boy soğan
2-3 adet biber
1/4 çay bardağı zeytinyağı

Haşlama ahtapotu, sirke ve su ile (ahtapot hizasında) düdüklü tencereye koyuyoruz ve ötmeye başladıktan sonra 20 dakika haşlıyoruz. Pişen ahtapotun derisini su altında sıyrıyoruz. Ahtapotları kuşbaşı olarak kesiyoruz. Zeytinyağında 5 dakika kızarttıktan sonra üzerine soğanları ilave ederek hafif kavuruyoruz. Üzerine biber ilave ediyoruz. 5 dakika daha kavuruyoruz ve domates ilave ederek kapağı kapatıp 5-10 dakika daha pişirmeye devam ediyoruz. Suyunu çektirmeden servis ediyoruz.

