



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AHTAPOT KÖFTESİ

Köfte Harcı İçin:

2 adet ahtapot kolu (vantuzları alınmış, haşlanmış)

1/2 adet orta boy etli kırmızı biber

4 dal maydanoz

4 dal dereotu

2 dal taze soğan

1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

1/2 çay kaşığı tuz

1/4 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber

1/4 çay kaşığı toz çeşni (baharat karışımı)

Kızartmak için:

1 adet büyük boy kuru soğan

1/2 su bardağı galeta unu

1/2 su bardağı ayçiçek yağı

Temizlendikten sonra haşlanmış ve vantuzları alınmış iki adet ahtapot kolunu keskin bir bıçak yardımıyla doğrayın.

Ayıklanmış maydanoz ve dereotu yapraklarını incecik kıyın.

Taze soğanları halka halka kesin.

Ortadan ikiye kesip çekirdeklerini çıkardığınız kırmızı etli biberi diğer malzemelerle uyumlu olacak şekilde, minik küpler halinde doğrayın.

Doğranmış olan tüm malzemeleri derin bir karıştırma kabına alın.

Rendelenmiş kaşar peyniri, tuz, taze çekilmiş tane karabiber ve toz çeşni ilavesiyle harmanlayın.

Özleşene kadar yoğurduğunuz köfte harcından yuvarlak köfteler hazırlayın.

Ayçiçek yağını geniş tabanlı bir tavada kızdırın.

Kabuklarını soyduğunuz kuru soğanı halka halka dilimleyin.

Hazırlamış olduğunuz yuvarlak köfteleri, soğan halkaları içerisine oturtun.

Kızgın yağda ters yüz ederek kızartın.

Fazla yağın bırakması için kağıt havlu üzerinde kısa bir süre dinlendirdiğiniz köfteleri arzu ettiğiniz yeşillikler eşliğinde servis edin.

Not: Ahtapot köftesini yapmaya başlamadan önce; Ahtapotu ya da kollarını elma sirkesi, esmer şeker, defne yaprağı, tuz ve zeytinyağı olan aromatik suda, 3-4 saat kadar pişirmelisiniz.



© lezzetler.com tarif no:156740 • adı:Ahtapot Köftesi • gönderen:Doctor • indirme tarihi:18.04.2025 - 16:27