



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHTAPOT VE KALAMARLI BULGUR PİLAVI

Vedat Başaran

1½ kg. ahtapot
2 adet kalamar
250 gr. pilavlık bulgur
125 gr. tereyağı
2 adet domates
1 adet kuru soğan
2 adet çarliston biber
¼ demet maydanoz
¼ demet dereotu / Süslemek için
Defne yaprağı
4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı biber salçası
2 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
Karabiber / Arzuza göre

Genişçe bir tencereye su koyup kaynatın. Dövmüş ve temizlenmiş ahtapotu, maydanoz sapları ve bir defne yaprağı ile birlikte kaynayan suya atın. İki diş sarımsağı, kabuklarını soymadan ilave edip, ahtapot yumuşayınca kadar pişirin.

Soğanı küçük doğrayıp, iki diş sarımsağı da ince ince kıyın. Temizlenmiş kalamarları halka şeklinde kesin.

Yıkadıktan sonra suyunu süzün. Pişen ahtapotu, içinde buzlu su olan bir kabın içine alıp, derisini soyun. 3 santim boyunda parçalara ayırın. Bu parçaları da uzunlamasına ikiye bölün.

Çarliston biberlerin çekirdek yataklarını temizleyip, küçük küçük doğrayın.

Geniş bir tencerede tereyağını eritip, önce sarımsakları sonra da kalamarları kısık ateşte, 1 - 2 dakika çevirin.

Suyunu bıraktığında soğanları katıp, kavurmaya devam edin. Yeşil biberleri ilave edin. Bir iki dakika pişirdikten sonra ahtapotları katıp kavurmaya devam edin. Karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz, 2 tatlı kaşığı kırmızı pul biber ve 1 tatlı kaşığı biber salçası ilave edip, iyice karıştırın. Tüm bunları yaparken ısının düşük olmasına dikkat edin. 1 defne yaprağı, 5 bardak su koyun. Tencerenin kapağını kapatıp, kaynayınca kadar pişirin.

Bulguru sudan geçirip süzün. Domateslerin kabuklarını soyup, çekirdek yataklarını temizledikten sonra küp şeklinde doğrayın. Bulgurla birlikte, pişmekte olan ahtapot ve kalamarlara ilave edin. Karıştırdıktan sonra tencerenin kapağını kapatın. 5 dakika daha kısık ateşte pişirmeye devam edin. Ocağın altını kapatıp, ağzı kapalı olarak 10 dakika demlendirin. Alt üst ederek karıştırıp sıcak olarak servis yapın.