



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHTAPOT YAHNİ (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

Yarım soğan (Rendelenecek)
3 adet yeşil biber
3 adet olgun domates (Rendelenecek)
1 su bardağı zeytinyağı
2 diş sarımsak
Karabiber
Toz kırmızı biber
Tuz
2 adet defne yaprağı

Önceden dövülmüş ve temizlenmiş olan ahtapot, düdüklü tencerede 1 saat kadar kaynatılır. Haşlanmış olan ahtapot, kesme tahtasına alınır ve küçük lokmalar halinde doğranır. Derisi ve vantuzları kesinlikle atılmaz.

Diğer tarafta yarım soğan rendelenir.

Üç adet yeşil biber doğranır.

Olgun domateslerden rende yapılır.

Zeytinyağı ilave edilir.

2 diş sarımsak dövülür.

Karabiber, toz kırmızı biber ve tuz (istediğiniz miktarda) ekilir.

2 adet defne yaprağı ilave edilir.

Hepsi toprak güvece alınır ve iyice karıştırılır.

Güveç fırına verilir ve ahtapot yahni pişirilir.

Not: Ahtapot geç pişer. İyice piştiğini anlayabilmek için ahtapota çatal batırırız. Çatal rahat batmaya başladığında ahtapot pişmiş demektir.

