



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHTAPOT YAHNİSİ

500 gr taze ahtapot
5 adet kuru soğan
1,5 yemek kaşığı tereyağı
3 adet soğan
3 adet domates
5 diş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Ahtapotların ortalarındaki taşlarını (ağız gagalarını) çıkarıp, başlarını kesin.

Derin bir pişirme tenceresinde 2 yemek kaşığı tereyağında 2 cm lik şeritler halinde kestiğiniz ahtapotları ilave edip soteleyin.

Soğanları soyarak dörde bölün. Kabuğu soyulmuş ve doğranmış domatesleri, sarımsakları ve soğanları kaynamakta olan ahtapotlara ilave edip tencerenin kapağını kapatın. Yahniiyi kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Tuz ve karabiber ile lezzetlendirin.

