



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AHTAPOT YAHNİ

Malzeme:

500 gram ahtapot
1 kahve fincanı sirke
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 orta boy soğan
2 diş sarımsak
2 orta boy domates
2 sivri biber
1 karanfil
1 küçük parça tarçın
defne yaprağı
yarım demet maydanoz
1 yemek kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı kekik
karabiber
tuz

Yapılışı:

1 yemek kaşığı limon suyu, 1 çay kaşığı kekik, karabiber, tuz. Ahtapotu bir güzel pişirin ve 1-2 santim kalınlığında dilimler halinde doğrayın. Sarmısağın dış kabuğunu soyun ve bütün bırakın. Domatesleri sıcak suya sokup çıkartın, kabuklarını soyun ve küçük parçalar halinde doğrayın. Sivri biberleri yarım santim uzunluğunda doğrayın. Zeytinyağını ve soğanı tavaya koyun, karıştırarak yakmadan 5 dakika daha kavurmaya devam edin. Domates, sivri biber, tarçın, karanfil, defne yaprağı, tuz ve karabiberi ekleyin. 2 fincan sıcak su katın ve orta ateşte yarım saat pişirin. Ocağı söndürünce karanfil, tarçın ve defne yaprağını çıkartın. Limon suyu ve kekiği ilave edin. Karıştırın ve maydanozu üzerine serpin. Ilık olarak servis yapın.