



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AHTAPOT YAHNİSİ

- 1,5 kg ahtapot
- 3 adet soğan
- 60 gr margarin
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 adet domates
- 2 çorba kaşığı sirke
- 3 adet defne yaprağı
- 1 tutam karabiber
- 1 tutam tuz

Ahtapotları dövülmüş olarak alınız .Güzelce yıkayıp düdüklü tencerede yarım saat yumuşayınca kadar haşlayınız. Haşlandıktan sonra derisini soyup atınız ve pembemsi beyaz derisini kuşbaşı doğrayınız. Tencerede sana yağı kızdırınız. Soğanı ince doğrayıp kızgın yağda yumuşayınca kadar soteleyiniz. Bilahare küp tarzında kesilmiş domatesleri ve salçayı ilave ediniz. Birkaç sefer çevirdikten sonra ahtapotları ilave ediniz. Defne yapraklarını, tuz ve karabiberi ve bir su bardağı su ilave edip kısık ateşte 10-15 dakika pişiriniz. Ocağı söndüreçeginize yakın sirkesini ilave ediniz. Arzuya göre soğuk veya sıcak servis yapınız.
