



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHTAPOTLU PAPAZ YAHNİSİ (AYVALIK BALIKESİR)

Erkan Acuro
Kydonia-Ayvalık Mutfağı

1 orta boy ahtapot
4 kuru soğan
10 arpacık soğan
3 domates
5 yeşil sivri biber
6 diş sarımsak
1 su bardağı elma sirke si
1 su bardağı zeytinyağı
3 defneyaprağı
2 kesme şeker
6-7 tane karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Ahtapot 3 aşamada pişirilir. Temizlendikten sonra bütün olarak derin dondurucuya konur. En az iki gün dondurucuda bekletilir.

Dondurucudan çıkarılan ahtapot buzu çözülmeden geniş bir tencereye konulur. İçersine defneyaprakları ve tane karabiberler atılır. Kısık ateşte buzu çözülüp, saldığı suyu çekene kadar pişirilir.

Ahtapot 2 cm boyunda parçalara kesilir.

Tencereye sirke ve zeytinyağı ilave edilip tekrar pişirilir.

Arpacık soğan, jülyen doğranmış kuru soğanlar ve sarımsaklar eklenir.

Soğanlar kavrulduktan sonra sivribiberler, küp küp doğranmış domatesler, tuz ve şeker ilave edilir. Yine kısık ateşte domatesler suyunu çekene kadar pişirilir.

İsteğe göre sıcak veya soğuk olarak servis edilir.