



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHTAPOTLU PİLAV (MUĞLA)

1 kilogram ahtapot
500 gram pirinç
1 adet kuru soğan
Karabiber
Zeytinyağı
Su

Pilavın pirincini birkaç saat önceden ıslatın.
Ahtapotu ocağa alın ve sıcak suda pişene kadar haşlayın.
Ahtapotu haşlandıktan sonra doğrayın.
Daha sonra soğanları da incecik doğrayın.
Ocağa aldığınız bir tencerede yağı kızdırın.
Kızdırılan yağda önce soğan sonra da ahtapot ve pirinci kavurun.
Üzerine, ahtapotun haşlama suyundan ilave edin ve suyunu çekene kadar pişirin.
Tuz eklenmesine gerek yoktur.
Pilavınız 15-20 dakika içinde hazır.
Servis esnasında üzerine karabiber serpin.

