



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHTAPOTLU ŞEVKET-İ BOSTAN (AYVALIK BALIKESİR)

Erkan Acurol
Kydonia-Ayvalık Mutfağı

1 kg şevket-i bostan (akkız)
1 ahtapot
1 çay bardağı zeytinyağı
1 soğan
5 arpacık soğan
4 tane karabiber
1 çay kaşığı tuz

Yıkayıp temizlenmiş ahtapot derin dondurucuda 2 gün bekletilir. Derin dondurucudan çıkarılan ahtapot ve tane karabiber bir tencereye konularak kısık ateşte saldığı suyu çekene kadar pişirilir. Üzerine sirke ve zeytinyağı ilave edilip pişirmeye devam edilir. Bu arada akkız ayıklanır, bol suda iyice yıkanarak süzülür. (Bu işlemi tencerenin içinde sıcak iken yapın.) Üzerine jülyen doğranmış soğan ve ayıklanmış arpacık soğanlar ilave edilir. Soğanlar pişince akkız ve tuz eklenerek kendi suyunda su ilave etmeden kısık ateşte pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.