



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHTAPOTLU SPAGETTİ

300 g ahtapot
1 paket makarna
3 adet soğan (doğranmış)
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet domates (rendelenmiş)
2 yemek kaşığı domates püresi
2-3 diş sarımsak (doğranmış)
8-10 adet zeytin (çekirdekleri alınıp doğranmış)
1 yemek kaşığı kapari
1 tutam fesleğen (taze veya kuru)
Tuz
Karabiber

Makarna tuzlu suda haşlanır ve süzülür.

Hazırlanan ahtapot düdüklü tencerede yarım saat yumuşayınca kadar haşlandıktan sonra derisi soyulup atılır ufak parçalar halinde doğranır. (haşlama sonrası bir yere asılarak soğutulması sertleşmesine engel olur)

>Soğanlar zeytinyağı ile pembeleşene kadar pişirilip kalan tüm malzeme eklenir, gerekirse tencereye yapışmaması için su eklenir.

Sos makarna üzerine dökülüp servis edilir, istenirse üzerine rendelenmiş parmesan veya taze kaşar peyniri dökülebilir.