



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖĞÜRTLEN SİRKELİ AHTAPOT YAHNİSİ

500 Gram Ahtapot
75 Mililitre böğürtlen Sirkesi
1 Adet Kuru Soğan
2 Diş Sarımsak
2 Adet Domates
2 Adet Sivri Biber
2 Çorba kaşığı sıvı yağ
1 Adet Karanfil
1 Adet Tarçın Çubuğu
1 Adet Defne Yapağı
Yarım Demet Maydanoz
1 Çorba kaşığı Limon Suyu
Tuz
Karabiber

Ahtapotu yıkayın, düdüklü tencerede 5 su bardağı su ve böğürtlen sirkesi ile 30 dakika pişirin. Üzerindeki kırmızıya dönmüş deri ve vantuzları akan suyun altında sıyırarak temizleyin. Soğuduktan sonra 1-2 cm. uzunluğunda dilimlere doğrayın.

Sarımsak ve soğanı ayıklayın. Soğanı ince ince kıyın. Domatesin kabuklarını soyup, küb şeklinde, sivri biberleri ise ince ince doğrayın. Maydanozu ayıklayın, kıyın.

Bir tencereye yağı koyun, soğanları yakmadan 5 dakika kavurun. Sarımsak ve ahtapotu ekleyip kavurmaya devam edin, 5 dakika sonra domates, sivri biber, tarçın, karanfil, defne yaprağını katın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. 150 ml. suyu üzerine ekleyin, ağız kapalı olarak kısık ateşte 30 dakika pişirin.