GÜVEÇTE POLVİ

2 Çorba kaşığı margarin
500 Gram Ahtapot
75 Mililitre Sirke
1 Adet Kuru Soğan
2 Diş Sarımsak
2 Adet Domates
2 Adet Sivri Biber
2-3 Adet Karanfil
1 Adet Tarçın Çubuğu
1 Adet Defne Yaprağı
Yarım Demet Maydanoz
1 Çorba kaşığı Limon Suyu
150 ml su
Tuz
Karabiber
isteğe bağlı roka

Ahtapotu yıkayın, düdüklü tencerede 5 su bardağı su ve sirke ile 30 dakika pişirin. Üzerindeki kırmızıya dönmüş deri ve vantuzları akan suyun altında sıyırarak temizleyin. Soğuduktan sonra 1-2 cm. uzunluğunda dilimlere doğrayın. Sarmısak ve soğanı ayıklayın. Soğanı ince ince kıyın. Domatesin kabuklarını soyup, küp şeklinde, sivri biberleri ise ince ince doğrayın. Maydanozu ayıklayın, kıyın. Güveç tenceresinin içine sana margarini koyun, soğanları yakmadan 5 dakika kavurun, sarmısak 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, ağzı kapalı olarak kısık ateşte 30 dakika pişirin. arzuya göre roka ile birlikte servis yapın.

Fotoğraf "şeker suna" tarafından gönderildi. 02.07.2016

© lezzetler.com tarif no:90557 • adı:Güveçte Polvi • gönderen:AYŞEGÜL ALSAN • indirme tarihi:30.04.2024 - 17:01