



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVANTALI AHTAPOT

<https://www.elele.com.tr>

1 adet ahtapot
100 gr havuç
100 gr kereviz
100 gr kuru soğan
10 gr sarımsak
50 mm zeytinyağı
50 mm beyaz şarap
3 gr taze kekik
3 gr biberiye
5 gr taze lavanta
3 gr defne yaprağı
4 gr tane kişniş
Tuz, karabiber
Vişne kreması için;
150 gr vişne
15 gr yeşil biber
30 gr keçi peyniri
Tarhana için;
100 gr Maraş tarhanası
15 gr salça
10 gr tereyağı
5 mm limon suyu
3 gr tuz
2 gr beyaz tane biber
30 mm zeytinyağı

Bütün sebzeleri doğradıktan sonra bir tepsi içinde karıştırıp zeytinyağını ekleyin. Üstüne ise daha önceden dövülüp hazırlanmış olan ahtapotu yerleştirip beyaz şarap dökün. Üzerini folyo ile kapatıp daha önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 2.5 saat pişirin. 2 saatten sonra fırını sık sık kontrol etmeli ve piştiğine emin olunca çıkarmalısınız. Ahtapot fırındayken sunum tabağı için vişne kremasını ve tarhanayı hazırlayabilirsiniz. Vişnelerin tamamını bir tavada suyu bitene kadar kaynattıktan sonra yeşil biber ve keçi peynirini karıştırıp bir robot yardımı ile püre haline getirin. Tarhana için ayrı bir yerde salçayı zeytinyağında kavururken içine yaklaşık 5 bardak sıcak su ekleyin ve kaynamaya bırakın, Maraş tarhanasını kırarak ekledikten sonra bir süre kaynatın. Ardından kalan malzemeyi ekleyip tadına bakın, çorba kıvamına gelene kadar kaynatmalı ve sonra ateşten almalısınız. Sunum için: Izgaralanmış ya da tavada ızgara edilmiş pazı yapraklarını tuz karabiber ve tereyağı ile çeşnilendirip tabağın orta kısmına yerleştirin. Bir tarafına tarhana çorbasını döktükten sonra pazının üstüne ahtapotu dizin. Tabağın diğer tarafına da vişne kremasını sürdükten sonra baharatlardan yoğurt tozu ve fırında kurutulmuş pazı sapları pudrasını üstüne serpebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:30491 • adi:Lavantalı Ahtapot • gönderen:YAP-BOZ • indirme tarihi:03.04.2025 - 18:56