



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEVKETİ BOSTAN YATAĞINDA AHTAPOT (ALAÇATI İZMİR)

Alaçatı Ot Festivali 2013

500 Gram Baby Ahtapot (Yerli)  
250 Gram Şevketi Bostan  
1 Adet Kırmızı Soğan  
4 Diş Sarımsak  
Yarım Limon  
2 Sap Dağ Kekiği  
1 Tatlı Kaşığı Kırmızı Toz Biber  
8-10 Adet Tane Karabiber  
1-2 Adet Defne Yaprağı  
1 Tatlı Kaşığı Kaya Tuzu  
1 Su Bardağı elma sirkesi  
2 Yemek Kaşığı Tereyağı  
2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı

Ahtapotları düdüklü tencereye koyun. Sirkeyi ve 2 diş sarımsağı katıp yaklaşık 45 dakika pişirin. Şevketi bostanları ayıklayıp yıkayın. Harlı ateşte kaynayan tuzlu bol suda yumuşayıp diri kalacak şekilde yaklaşık 25 dakika haşlayın. Tencereden alıp soğutun ve parmak gibi doğrayın. Geniş yüzeyli bir tavayı orta ateşte kızdırın ve tereyağını koyun. Kızgın yağlı tavada diş diş doğranmış kırmızı soğanlar ile ezilmiş 2 diş sarımsağı karıştırarak yumuşayınca kadar kavurun ve şevketi bostanları ve tuzu ekleyin, tüm malzemeyi birlikte kavurun. Ayrı bir tavayı da orta ateşte kızdırın. Zeytinyağını, haşlanmış ahtapotları, defne yaprağını koyun. Üzerlerine kekiği ve kırmızı toz biberi gezdirip bir kaç dakika soteleyin. Şevketi bostanları servis tabağına çıkartıp yayın. Üzerine ahtapotu döşeyin ve servise verin.



© lezzetler.com tarif no:114662 • adı:Şevketi Bostan Yatağında Ahtapot (Alaçatı İzmir) • gönderen:pür • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:13