



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRKELİ AHTAPOT

1 kg. ahtapot
8 çorba kaşığı sıvıyağ
3 adet soğan
1 su bardağı elma sirkesi
3 adet domates
2 çorba kaşığı salça
4 adet defne yaprağı
2 tatlı kaşığı kekik
Tuz, Karabiber
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

Ahtapotu temizlenmiş ya da dondurulmuş olarak alın.

Ahtapotu bir tencereye koyun. 8 çorba kaşığı su ekleyip, çok kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak yumuşayınca kadar, 1-1,5 saat pişirin. Suyunu süzüp, şerit şeklinde doğradıktan sonra soğumaya bırakın. Tencereye sıvı yağı koyun. Ahtapotu ekleyin. Tencereyi sallayarak, yağın ahtapotun her tarafına bulaşmasını sağlayın. Küp şeklinde doğranmış soğanı ilave edip, hafif renk alıncaya kadar pişirin. Sirke, küp şeklinde doğranmış domates, salça, defne yaprağı, kekik, tuz ve karabiberi ekleyin. İyice karıştırıp, tencerenin kapağını kapatın. Çok kısık ateşte 1,5 saat pişirin. Ara sıra suyunu kontrol edin, eğer çok azalmışsa biraz daha su ekleyin.

Ahtapotun pişip pişmediğini anlamak için kürdan batırın. Rahatça batıyorsa pişmiş demektir. (Pişirme süresinin sonunda sos koyulaşmamışsa ahtapotu tencereden alıp, sosu kısık ateşte koyulaşınca kadar pişirin) Sos koyulaştığında içindeki defne yapraklarını çıkarıp, kıyılmış maydanozu ilave edin. Sıcak olarak servis yapın.