



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI AHTAPOT BACAGI PİLAKİSİ

<https://cook.com.tr>

Ayçiçek Yağı 1 Çorba Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Çay Kaşığı
Su 3 Su Bardağı
Ahtapot 2 Paket
Havuç 3 Adet
Patates 3 Adet
Limon 1 Adet
Arpacık Soğan 250 Gram
Kapari 1 Çay Bardağı

Ahtapot bacaklarını sirke limon suyu sarımsakla haşla ve soy sonra temiz yıka sonra tencereye yağı koy kuşbaşı doğranmış havuçtan başla sonra soğanı da at suyunu ver kapariyi de at tatlandır sonra havuç pişmesine yakın parizyenle yuvarlatılmış patatesleri at ahtapot bacağına da at kaynasın kapari yoksa bezelye veya taze iç bakla olur patatesle pişenece kaynat tadına ve tuzuna bak ye.