



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHTABOT TURŞUSU (KIBRIS)

<https://gurmekibris.com>

Yakalanan ahtabotların mürekkebi, ağzı ve iç organları çıkartılır. Ahtabot bir taş veya kaya üzerine en az kırk defa vurularak ve taş [?] kaya üzerinde oğuşturularak ağartılır. Bu işlemden sonra çıkan köpüklerin artık çıkmadığı ve yumuşak etlerin sertleştiği görülür. Daha sonra suda iyice haşlandıktan sonra suyunu süzüp kurutulur ve kuşbaşı kesilerek kavanoza yerleştirilir. İçerisine sarımsak atılır. Üzerine de aldığı kadar sirke ve bunun da üzerine hava almaması için zeytinyağı dökülür. Zaman içerisinde bir tabaka oluşturan turşunun bu tabakasına da turşunun anası denir.

