



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

AHTAPOT CARPACCİO

250 gram ahtapot
2 adet orta boy domates
10-12 adet zeytin
Zeytinyağı
Limon suyu
Tuz
Karabiber

Ahtapot etini kaynar suda yumuşayana dek haşlayın. Alüminyum folyoya rulo şeklinde sarın. Hafifçe donana dek buzlukta bekletin. Buzluktan çıkarıp, keskin bir bıçak yardımıyla ince ince kesin. Düz bir tabağa dizin. Üzerine zeytin, küp şeklinde kesilmiş domates koyduktan sonra zeytinyağı ve limon suyu gezdirin. Tuz ve karabiber serperek, servis yapın.