



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHTAPOT SALATA (DÜDÜKLÜ)

500-750 gram ahtapot

1 kahve fincanı sirke

4 sap taze soğan,

1 orta boy domates,

2 sivri biber,

1 yemek kaşığı kapari veya doğranmış salatalık turşusu,

1 demet maydanoz,

3 yemek kaşığı zeytinyağı,

1 yemek kaşığı limon suyu,

tuz

Temizleterek alacağınız ahtapotu yıkayın, bütün olarak düdüklü tencereye koyun, sirkeyi ilave edin, kapağını kapatın, 20 dakika süre ile pişirin. Düdüklü tencereyi su altında soğutup açtıktan sonra bir çatal yardımı ile ahtapotun yumuşayıp yumuşamadığını kontrol edin. Eğer çatal fazla zorlanmadan batıyorsa pişmiş demektir, yoksa kapağı kapatıp bir süre daha pişirmeğe devam edin. Tencereden çıkartıp soğumaya bıraktığınız ahtapotun üzerindeki kırmızıya dönüşmüş deri ve vantuzları musluk altında parmaklarınızla sıyırarak temizleyin, kafa ve kollarını bir salata tabağına 1-2 santim uzunluğunda dilimler halinde doğrayın. Taze soğanın püskülünü atın, dış kabuğunu soyun, 1 santim uzunluğunda halkalar halinde kesin. Domatesleri sıcak suya sokup çıkartın, kabuklarını soyun, küçük parçalar halinde doğrayın. Sivri biberlerin sapını ve içindeki tohumları atın, yarım santim uzunluğunda doğrayın. Maydanozu yıkayın, yapraklarını ayırın ve ince ince kıyın. Hazırladığınız sebzeleri, zeytinyağını ve limon suyunu ahtapotlara ilave edin, karıştırın, maydanozu üzerine serpin ve sofraya getirin.