



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHTAPOT TURŞUSU (KIBRIS)

Oğuz M. Yorgancıoğlu

Yakalanan ahtapotun mürekkep kesesi çıkarılır. Ağız kısmı olan gagası ve çevresi kesilip atılır. İnce olan ayak uçları da kesilip atılır. Sonra güzelce dövülüp salyası akıtılır. Makul büyüklükte parçalan ayrılıp kaynatılır. Tam pişmeden indirilip süzdürülür.

Öte taraftan üç baş orta boy soğan alınıp soyulur ve halkalar halinde kesilir.Üç diş de sarmusak soyulur. Mevsimine göre ya maraha (rezgane) ya da aynı bitkinin tohumları alınır. Beş-altı da dövülmemiş karabiber yuvarlağı alınır. Artık malzeme hazırdır.

Bir kavanoz alınır. En alta az sirke dökülür, tuz eklenir. Beş [?] altı parça ahtapot konur. Onların üstüne soğan halkalarından birkaç tane, maraha dalı veya Tohumu bir diş sarmusak ve bir de kara biber konur, işlem yeniden tekrarlanır. Kavanoz dolana kadar devam eder. Malzemeyi örtecek kadar sirke dökülür. En üste de yalıtkan görevi görsün diye kara yağ (zeytinyağı) dökülür. Kavanoz sıkıca kapatılır. Üç hafta(21 gün)sonra turşu yenmeğe hazırdır. Ateşte pişirilmiş olanından çok daha gevrek, nefis kokulu iştah açıcı bir turşudur. Evlerde pek az, lokantalarda bolca bulunur.

Ateşte pişmiş olanı: Ahtapot hazırlandıktan sonra yumuşayınca kadar pişirilir daha sonra çıkarılıp soğumaya bırakılır. Soğuyunca kavanozlara yerleştirilir. Bir yemek kaşığı tuz iki üç tane dövülmemiş karabiber ve bir diş sarımsak konur. Onları örtecek kadar sirke dökülür. Üsle de biraz karayağ ilave edilip kavanoz sıkıca kapatılır. Üç hafta (21 gün) sonra turşu yenmeğe hazırdır.

Not: Kıbrıs bir ada, kıyıları da kayalık olduğu için ahtapot her zaman bulunabilen bir deniz hayvanıdır. Üstelik çok iri ve yetişkin olmasına gerek yoktur. Bir okka (bir kilodan ağır) civarındaki bir ahtapot bu iş için uygundur.