



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADO GÖBEĞİNDE AHTAPOT TARTAR

4 KİŞİLİK KULLANILAN MALZEME

Avokado 2 adet

Ahtapot 500 gr.

Zeytinyağı 4 kaşık

Fesleğen 4-5 yaprak

Tuz 1 tutam

Karabiber 1 tutam

Limon 1 adet

Yörsan labne peyniri 4 çorba kaşığı

Yörsan Krema 2 çorba kaşığı

Yenilebilir çiçek 1-2 tutam

HAZIRLANIŞI

Ahtapotları haşlıyoruz, daha sonra dilim dilim kesiyoruz. İçine tuz, karabiber, fesleğen, limon suyu ile labne peyniri ve bir miktar zeytinyağı ekleyerek karıştırıyoruz. Tabağımızın ortasına silindir şekillendirici koyarak etrafına dilim avokadolarımızı yerleştiriyoruz. İçine ahtapotlarımızı koyup kalıbımızı kaldırıyoruz. Tabağımızı yenilebilir çiçekler ile süsleyip kremalı fesleğen sosumuzu döküyoruz.