



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA AHTAPOT (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

Yakalanan ahtapot 1-2 gün tel kafeste tutularak güneşte kurutulur.

Sonra parçalara ayrılarak buzdolabına alınır. Yiyeceğimiz kadar ahtapotu dolaptan çıkarır, fırında bir tavada ızgara olarak pişiririz.

Üzerine hiçbir şey katmadan özgün lezzetiyle servis ederiz.

Not: Türkiye'deki balık restoranlarında yapılan en büyük yanlışlardan biri de ahtapotun derisinin atılmasıdır; oysa ahtapotun en lezzetli yerleri derisi ve vantuzlarıdır. Ahtapotun ne tür yemeğini veya salatasını yaparsak yapalım asla derisini israf etmemeliyiz. Bence, derisi olmayan bir ahtapot yiyeceğinize tavuk yemeniz daha mantıklı bir tercih olacaktır. Türkiye'deki balık restoranlarında yapılan diğer bir büyük hata da ahtapotun haşlandıktan sonra kızartılmasıdır. Bu işlem de tamamen gereksizdir ve ahtapotun lezzetinin suya akıp gitmesine neden olur. Oysa bizim ahtapotu 1-2 gün güneşte bekletmemiz onun lezzetinin korunmasını ve kolayca pişmesini sağlar. Ahtapotu fırında pişirmemiz yeterli olacaktır, ayrıca haşlamaya asla gerek yoktur.

