



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHTAPOT SALATASI

4 kişilik
300 gram temizlenmiş, doğranmış ahtapot
2 adet kornişon turşu
1 adet domates
bir tutam maydanoz
bir tutam dereotu
Bir miktar tuz
2 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı zeytinyağı

Temizlenmiş ahtapotu, küçük küçük doğradıktan sonra haşlama suyuyla beraber bir tencereye koyun ve yumuşayınca kadar 35-40 dakika haşlayın. Kornişon turşuları küçük küçük doğrayın. Domatesi de küp küp doğrayın, maydanoz ve dereotunu ince ince kıyın, biraz tuz, sirke ve zeyünyağı ile tüm bu malzemeleri karıştırın. Özel haşlama sosunda haşladığınız ahtapotlar soğuduktan sonra bu malzeme ile karıştırarak ahtapot salatasını hazırlayabilirsiniz.



Fotoğraf "Nakip" tarafından gönderildi. 19.08.2014