



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHTAPOT SALATASI

- 1/2 adet ahtapot
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2-3 adet kiraz domates
- 1/2 yeşil taze soğan
- 1/4 bağ taze kişniş otu
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 tutam karabiber
- 1 adet közlenmiş kırmızıbiber
- 2 yemek kaşığı üzüm sirkesi
- 1 yemek kaşığı taze limon suyu

Ahtapotu 2 kaşık üzüm sirkesiyle birlikte üzerini kaplayacak kadar su dolu bir tencerede kaynatarak haşlayın. Haşlanan ahtapot kollarını el yardımıyla soyarak temizleyin ve daha sonra bıçak yardımıyla kesin. Çukur bir kaba alınan kesilmiş ahtapotlara diğer bütün malzemeleri ilave ederek servis yapınız.