



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDAL SOSLU AHTAPOT

MALZEMELER

- 1 kg. ahtapot
- 4 orba kasigi mayonez
- 1 orba kasigi hardal
- 1 tatli kasigi hardal tohumu

YAPILIŞ TARİFİ

Ahtapotu temizlenmis ya da dondurulmus olarak alın.

Ahtapotu bir tencereye koyun. 8 çorba kasigi su ekleyip, tencerenin kapagini kapatın. Çok kisik ateste, ahtapot yumusayincaya kadar 1,5 saat pisirin. Suyum süzüp, sogumaya birakin.

Sosu hazırlamak için, mayonez, hardal, hardal tohumu ve kiyilmis dereotunu karistirin. Iri dogranmis ahtapotu sosa ilave edip karistirin.

Soguk olarak servis yapin.