



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ AHTAPOT SALATASI

<https://www.elele.com.tr>

300 gr. ahtapot
1 paket krem peynir
Yarım çay bardağı salkım domates suyu
4 yemek kaşığı üzüm sirkesi
1 yaprak jelatin
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kekik
3-4 adet güneş kurusu domates
1/5 demet deniz börülcesi
2 yemek kaşığı tatlı sirke
5-6 yaprak taze fesleğen
1/3 demet maydanoz
2 yemek kaşığı salsa verde sos
Zeytinyağı

Ahtapotu, zeytinyağı, tuz, karabiber ve kekikle marine edip, 180 derece fırında 1 buçuk saat kadar pişirin. Domates suyunu, beyaz üzüm sirkesini krem peynir ile karıştırın. Üzerine jelatini ekleyin ve tekrar karıştırarak soğumaya bırakın. Jel kıvamına geldikten sonra küp şeklinde doğrayın. Deniz börülcelerinin sadece filiz kısımları ve güneş kurusu domatesleri küp şeklinde doğrayın. Ardından domates, börülce, fesleğen ve maydanozu tatlı sirke ile karıştırın. Salsa verde sosu tabağın altına sürün. Ardından peyniri ve hazırladığınız deniz börülceli karışımı tabağa yerleştirin. En üste ahtapotları koyun. Salkım domates ve fesleğenle süsleyerek servis edebilirsiniz.

