



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## AHTAPOT CARPACCIO

250 gram ahtapot  
2 adet orta boy domates  
10-12 adet zeytin  
Zeytinyağı  
Limon suyu  
Tuz  
Karabiber

Ahtapot etini kaynar suda yumuşayana dek haşlayın. Alüminyum folyoya rulo şeklinde sarın. Hafifçe donana dek buzlukta bekletin. Buzluktan çıkarıp, keskin bir bıçak yardımıyla ince ince kesin. Düz bir tabağa dizin. Üzerine zeytin, küp şeklinde kesilmiş domates koyduktan sonra zeytinyağı ve limon suyu gezdirin. Tuz ve karabiber serpererek, servis yapın.