



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHTAPOT IZGARA

1 kilo gr ahtapot
Yarım demet marul
Yarım demet maydanoz
1 demet roka
Yarım paket eritilmiş margarin
Biraz biberiye
1 adet limon
2 diş sarımsak
Az miktarda hardal

Ahtapot gün boyunca güneşte gerilerek kurutulur. Akşam 10 derecede, buzdolabında 1 saat dinlendirilir. Önceden hazırlanan eritilmiş margarin, sarımsak karışımına bulanıp ızgarada pişirilir. Sonra marul, roka, maydanoz, biberiye soğuk su ile yıkanıp doğranır; iki saat buzlu suyun içinde bekletilir. Yeşillikler servis tabağına alınır, üzerine ahtapot dilimleri dizilir. Zeytinyağı, limon suyu, hardal, tuz ile yapılan sos dökülüp, biberiye ile servis edilir.

