



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHTAPOT IZGARASI (YUNANİSTAN)

6 kişilik

1 diş dövülmüş sarımsak

2 su bardağı elma sirkesi

1 su bardağı zeytinyağı

1 adet soğan

Tuz

2 kg ahtapot

Geniş bir kapta 1 diş dövülmüş sarımsağı, 2 su bardağı elma sirkesini, 1 adet rendelenmiş soğanı, 1 su bardağı zeytinyağını ve tuzu karıştırın, ince, uzun dilimler şeklinde kestiğiniz ahtapotu bu karışımın içinde yaklaşık 2 saat bekletin. Orta ısı bir ateşte çevirerek, kızartın, Sıcak servis yapın.