



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

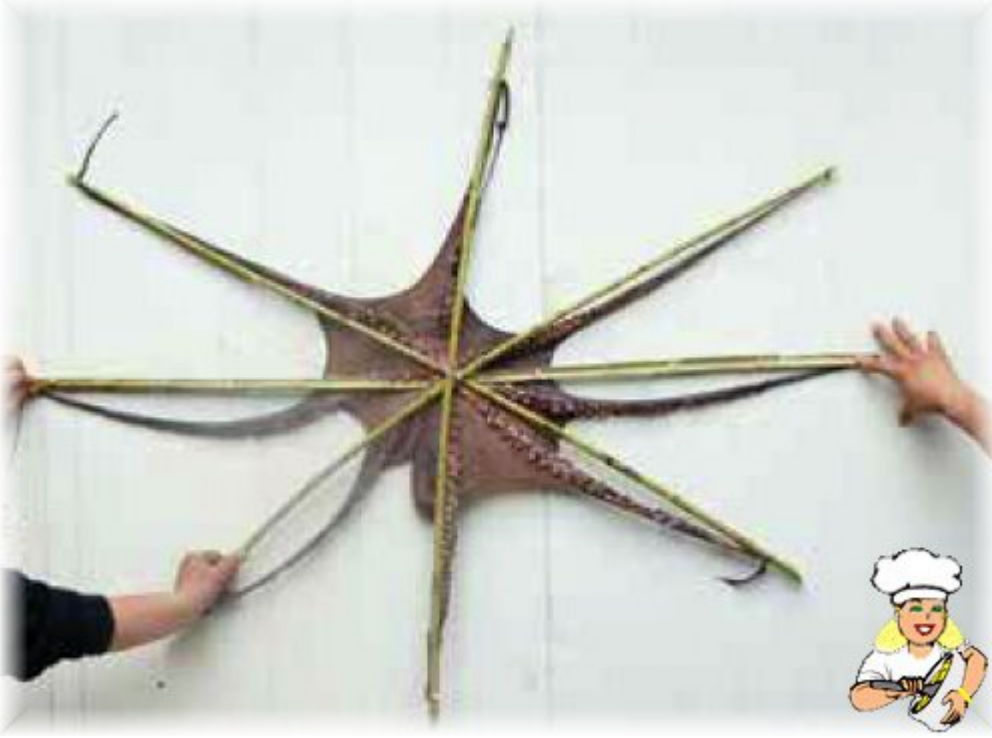
Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHTAPOT KURUSU (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

Temizlenmiş ve ayıklanmış ahtapot uçurtma yapar gibi dal veya kargırlarla gerilir. Her bir bacağı, kasnağın bir koluna gelecek biçimde bağlanan ahtapot, uçurtma gibi gerilmiş olur. Hazır satılan çitadan yapılmış kasnakları denemeyin, onlar ince olduğu için ahtapotu gelecek kuvvette değildirler. Ahtapot gerildikten sonra bir ip yardımıyla kasnak güneş gören yukarıya bir yere asılır ve ahtapot 1 hafta boyunca güneşte tutulur. Akşam olduğu zaman ahtapot mutlaka içeri alınır, böylece çiğ yağmasından korunmuş oluruz.

1 hafta sonra kurutulmuş olan ahtapot, parçalara ayrılır. Örneğin bir bacağı alınıp gazete kağıdına sarılır. Sarmış olduğumuz gazete kağıdı sirke ve su ile hafif ıslatılır. Ahtapotu sardığımız gazete rulo bir biçimde tel ile sarılır. Tel ile sarmamızın nedeni ateşte yanmaması içindir. Hazırladığımız bu rulo sıcak külün içine bırakılır. Piştiği zaman açılır küçük küçük kesilir ve iştah açıcı olarak tüketilir. Karın doyurmak için kullanılmaz.





© lezzetler.com tarif no:119980 • adı:Ahtapot Kurutması (Çeşme İzmir) • gönderen:yanlışnumara • indirme tarihi:02.04.2025 - 09:07