



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AHTAPOT SALATASI (DÜDÜKLÜ)

İstanbul Büyükşehir Belediyesi

1,5 kg ahtapot  
1 kahve fincanı zeytinyağı  
2-3 diş sarımsak (ince doğranmış)  
3-4 sap maydanoz (doğranmış)  
2-3 yemek kaşığı limon suyu  
Tuz  
Karabiber

Hazırlanan ahtapot düdüklü tencerede yarım saat yumuşayınca kadar haşlandıktan sonra derisi soyulup atılır ufak parçalar halinde doğranır, (haşlama sonrası bir yere asılarak soğutulması sertleşmesine engel olur). Tüm malzeme karıştırılır ve tadının birbirine geçmesi için bir süre buzdolabında bekletilip servis edilir.

