



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHTAPOT SALATASI (İTALYA)

MALZEMELER

500 gr ahtapot
3 dis sarımsak
1/2 kahve fincanı zeytinyağı
1 limonun suyu
1 demet maydanoz
5 adet taze soğan
10 adet siyah zeytin
Tuz, karabiber

YAPILIŞI

Ahtapotu temizlenmiş ya da dondurulmuş olarak alın. Ahtapotu 1 dis sarımsak ve 4 sap maydanozla birlikte bir tencereye koyun. Üzerini kaplayacak kadar su ilave edin. Ahtapot iyice yumuşayınca kadar haşlayın. Haşlanmış ahtapotu küçük doğrayın. Salata kasesine koyun. Sosunu hazırlamak için, zeytinyağı, limon suyu, ezilmiş 2 dis sarımsak, tuz ve karabiberi karıştırın. Ahtapot salatasının üzerine ince kiyilmiş taze soğan ve maydanoz serpip, ince kesilmiş limon kabuğu, zeytin ve ikiye bölünmüş kiraz domateslerle süsleyin. Hazırladığınız sosu salatanın üzerine gezdirip, servis yapın.
