



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

AHTAPOT SALATASI

Vedat Başaran

- 1 kg. dövülmüş ahtapot
- ¼ demet maydanoz
- ¼ demet dereotu / Süülemek için
- Kırmızı, sarı, yeşil dolmalık biber
- 5 diş sarmısak
- 1 adet limon
- 2 tatlı kaşığı tuz
- ¼ demet roka / Süslemek için
- 3 adet defne yaprağı
- 1 ½ su bardağı zeytinyağı

Tencereye yarısına kadar su koyup kaynatın. Temizlenmiş ve dövülmüş ahtapotu sudan geçirin. Maydanoz sapları, 1 adet defne yaprağı ve kabukları soyulmamış 3 diş sarmısak ile birlikte ahtapotu, orta ateşte, 45 dakika pişirin. Dolmalık biberlerin çekirdek yataklarını temizleyin. Baş ve dip kısımlarını ayırıp, uzunlamasına ince şeritler halinde kesin. İki diş sarmısağı, ince ince kıyıp, tavada kızdırdığınız zeytinyağında hafifçe kavurun. Dilimlediğiniz biberler ile 1 adet defne yaprağı ve 1 tatlı kaşığı tuz ilave edip kısık ateşte 5 - 6 dakika pişirin. Limonu sıkıp, geniş ve derin bir kabın içine boşaltın. 1 bardak zeytinyağı ilave edip iyice karıştırın. 1 tatlı kaşığı tuz katıp biraz daha karıştırmaya devam edin.

Pişen ahtapotu, buzlu suya aktarıp, derilerini temizleyin. Kafa kısmını ayırın. Önce, üç santim uzunluğunda küçük parçalara ayırın, sonra da kalın parçacıkları, ortalarından ikiye bölün. Hazırladığınız sosun içine koyup iyice karıştırın. 1 adet defne yaprağı ilave ettikten sonra, sosa buladığınız ahtapotları sote ettiğiniz biberlere katıp karıştırın. Kalan sosu ilave edip bir gün beklettikten sonra servis yapın.