



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHTAPOT SALATASI

<https://acunn.com>

Ahtapot
Karbonat
Su
Limon
Zeytinyağı
Tuz

Ahtapot baş kısmından ters çevrilerek bir güzel temizlenir. Yıkadıktan sonra karbonat ile ovulur. Bir gece dolapta karbonatlı olarak bekletilir. Ertesi gün güzelce yıkanan ahtapot düdüklü tencerede 20 dakika pişirilir. Pişirmeden sonra tekrar yıkanır. Yıkama esnasında tercihe göre vantuzları atılır tamamen beyaz eti kullanılır ya da benim yaptığım gibi vantuzlu kullanılır. Limon zeytinyağı ve tuz ilave edilir. Küçük küçük doğranarak salata yeşillikleri içinde de servis yapılabilir.

