



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AHTAPOT SALATASI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

1 kg ahtapot, dövülmüş
¼ demet maydanozun sapları
3 adet defne yaprağı
5 diş sarımsak, ince kıyılmış
2 adet çarliston biber
100 ml zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
¼ demet roka, kabaca parçalanmış
¼ demet dereotu, ince kıyılmış
Sos için:
200 ml sızma zeytinyağı
1 adet limonun suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Temizlenmiş ve dövülmüş ahtapotu sudan geçirin.

Geniş bir tencereye yarısını dolduracak kadar su koyup kaynatın.

Maydanoz sapları, 1 adet defne yaprağı ve kabukları soyulmamış 3 diş sarımsakla birlikte ahtapotu orta ateşte 1 saat 30 dakika pişirin.

Biberlerin çekirdek yataklarını temizleyin. Baş ve dip kısımlarını ayırıp ince şeritler halinde kesin.

2 diş sarımsağı tavada kızdırdığınız zeytinyağında hafifçe kavurun.

Dilimlediğiniz biberlerle birlikte 1 adet defne yaprağı ve 1 tatlı kaşığı tuz ilave edip kısık ateşte 5-6 dakika pişirin.

Geniş ve derin bir kabın içinde sos malzemesini iyice karıştırın.

Pişen ahtapotu, buzlu suya aktarıp derilerini temizleyin. Kafa kısmını ayırın.

Önce, 3 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, biberleri de katıp karıştırın.

1 gün beklettikten sonra roka ve dereotuyla süsleyerek servis yapın.

Not: Ahtapot Türkiye'de özellikle Akdeniz'e kıyısı olan sahil şeridinde balık lokantalarında ustalıkla hazırlanıp sunulan bir deniz ürünüdür. Ahtapot pilakiden, salataya ve ızgarasına türlü şekilde hazırlanabilir. Mühim olan ahtapotun lokum gibi yumuşacık pişirilmesidir. Bunun için en önemlisi ahtapotun pişirilmeden önce iyi dövülmesidir.



© lezzetler.com tarif no:172647 • adi:Ahtapot Salatası • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:08.04.2025 - 00:51