AHTAPOT SALATASI

Malzemeler (4 kişilik):
1.5 kg. ahtapot
1 adet limon
1 fincan zeytinyağı
Tuz

Yapılışı:
Ahtapotları dövülmüş olarak alın ve deep-freeze'de 2 ila 3 gün bekletin. Yıkayıp düdüklü tencerede yarım saat yumuşayıncaya kadar haşlayın. Haşlandıktan sonra derisini soyup atın ve pembemsi beyaz derisini kuşbaşı doğrayın. Doğranmış ahtapotları servis tabağına alıp tuzlayın. 1 fincan zeytinyağı ve 1 adet limonun suyunu çırpın. Karışımı ahtapotun üzerine gezdirin. Soğuk servis yapın.

Not: Ahtapot salatasını isterseniz marul yaprakları, dilimlenmiş domates, yeşil zeytin ve maydanozla süsleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:27757 • adı:Ahtapot Salatası • gönderen:aybike • indirme tarihi:28.03.2024 - 22:59