



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AHTAPOT SALATASI

Malzemeler :

Ahtapot (dondurulmuş da olabilir) 500 Gr

Sarımsaklı çeşni 1 Çay Kaşığı

Zeytinyağı 1/2 Kahve Fincanı

Limonun suyu 1 Adet

Maydanoz 1 Demet

Taze soğan 5 Adet

Siyah zeytin 10 Adet

Tuz, karabiber

Kiraz domates 6 Adet

YAPILIŞI:

1- Ahtapotu temizlenmiş ya da dondurulmuş alın.

2- Ahtapotu 1 diş sarımsak ve 4 sap maydanozla birlikte bir tencereye koyun. Üzerini kaplayacak kadar su ilave edin. Ahtapot iyice yumuşayınca kadar haşlayın.

3- Haşlanmış ahtapotun suyunu süzüp, küçük parçalar halinde doğrayın.

4- Sosunu hazırlamak için, Komili sızma zeytinyağı , limon suyu, sarımsaklı çeşni, tuz ve karabiberi karıştırın.

Ahtapot salatasının üzerine ince kıyılmış taze soğan ve maydanoz serpip, ince kesilmiş limon kabuğu, zeytin ve ikiye bölünmüş kiraz domateslerle süsleyin.

5- Hazırladığınız sosu salatanın üzerine gezdirip, servis yapın.