



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AHTAPOT SALATASI

Malzeme:

1 limonun suyu

1 kahve fincanı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

5-6 adet kornişon turşu

2 adet közlenmiş kırmızı biber

3-4 dal maydanoz

Ahtapotu derin dondurucuda 2 gün boyunca bekletin. Daha sonra düdüklü bir tencereye aktarın üzerine örtecek kadar su ilave edin. 30 dakika kadar pişirin. Ocaktan alın. Soğuyunca derisini soyun ve kuşbaşı doğrayın. Zeytinyağı, limon suyu, dilimlenmiş turşu, doğranmış kırmızıbiber ve maydanozu ilave edin. Harmanlayıp servis yapın.
