



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHTAPOT SOĞUŞ ZEYTİNYAĞINDA MARİN

<https://cook.com.tr>

Sızma Zeytinyağı 1 Litre
Sofra Tuzu 1 Çorba Kaşığı
Limon Suyu 1 Adet
Ahtapot 2 Adet
Üzüm Sirkesi 1 Adet

Ahtapotları şokluysa çözdürüp iyicen mermer tezgahda dövün iyicem dövün ki yumuşak olsun sonra tencereye koy su sirke limon suyu koy sarımsakta kaynasın 1 şişe normal soda o yoksa 2 kaşık cep sodası at kaynat pişsin ayrı bir kaba tuz limon suyu taze sık sonra yağ koyup dursun ahtapotlar piştikten sonra soyup julyen doğrayıp limonlu sosla iyicem harmanlayıp 2 3 saat dinlensin.