



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDALI AHTAPOT

MALZEMELER

- 1 kg. ahtapot
- 4 orba kaşığı mayonez
- 1 orba kaşığı hardal
- 1 tatlı kaşığı hardal tohumu
- 1 orba kaşığı ince kıyılmış dereotu

YAPILIŞI

Ahtapotu temizlenmiş ya da dondurulmuş olarak alın.

Ahtapotu bir tencereye koyun. 8 çorba kaşığı su ekleyip, tencerenin kapağını kapatın. Çok kısık ateşte, ahtapot yumuşayıncaya kadar 1,5 saat pişirin. Suyum süzüp, soğumaya bırakın.

Sosu hazırlamak için, mayonez, hardal, hardal tohumu ve kıyılmış dereotunu karıştırın. İri doğranmış ahtapotu sosa ilave edip karıştırın.

Soğuk olarak servis yapın.