



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KITIR EKMEKÇİKLER ÜSTÜNDE AHTAPOT DOMATES EŞLEŞMESİ

Malzeme:

5-6 dilim tost ekmeđi

1 kiloluk ahtapot

5-6 adet nane yaprađı

2 adet defne yaprađı

2 kahve fincanı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Geniş bir tencereye ahtapotu yerleştirin. 1 tatlı kaşığı tuz ve defneyaprağını serpin. Üzerini geçecek kadar su ilave edin. Ahtapotu yumuşayınca kadar haşlayın. Ahtapotun suyunu süzüp süzgece alın. Daha sonra ayaklarını küçük parçalar halinde kesin. Kiyılmış domates, nane yaprakları, tuz, karabiber ve 1 kahve fincanı zeytinyağı ile karıştırın. Tost ekmeklerini dört parçaya bölüp kızartın. Hazırlamış olduğunuz ahtapot etli karışımı ekmekçiklerin üzerine yayın. Servis yapın.