



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZLI AHTAPOT SALATASI

300 gr haşlanmış ahtapot
30 sap yeşil kuşkonmaz
30 parça kıyılmış domates
2 diş kıyılmış sarımsak
2 tutam taze kekik
6 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı sirke
2 adet limonun suyu

Ahtapotları ve 2 çorba kaşığı sarımsaklı zeytinyağını, fesleğenin yarısı ve taze kekikle karıştırıp 30 dakika boyunca kaynatın. Sonra, kuşkonmazları yarıdan kesip 5 dakika tuzlu suda kaynatın. Kıyılmış domateslerin suyunu çıkarın. Salatanın üzerine 2 çorba kaşığı zeytinyağı ve sirkeyi dökün. Kuşkonmazları, ahtapotları ve kıyılmış domatesleri kalan yağla, limon suyuyla ve kıyılmış fesleğenin kalanıyla özenli bir şekilde karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin.

Not: Salataya sarımsak sürülmüş kızarmış ekmek parçaları, jambon ve mozzarella küpleri de ekleyebilirsiniz.