



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VANTUZLU AHTAPOT SALATA

500 g güneşte kurutulmuş ahtapot
2 diş sarımsak
1 adet polorosso
1 adet kıvırcık marul
½ demet rezene
500 ml. zeytinyağı
1 adet limon
50 ml. balzamik sirke
1 adet havuç
Tuz

Hazırlanışı Güneşte kurutulmuş ahtapot bütün olarak sarımsaklı zeytinyağı sosa batırılıp ızgarada pişirilir. Akdeniz yeşillikleri ve ızgarada pişen ahtapot yuvarlak halkalar şeklinde doğranıp, jülyen havuç ve limon kabuklarıyla birlikte harmanlanır, rezeneli balzamik sos ile birlikte servis edilir. Yenilebilir çiçekler ile süslenir.