

Ahtapot Salata

Malzemeler

750 gr ahtapot
yarim kuru sogan
yarim limon
3-4 dal maydanoz
3-4 yaprak defne
3-4 dal dereotu
1 tane orta boy havuc
1 yemek kasigi seker
3-4 dis sarimsak
yarim cay bardagi sirke
2 yemek kasigi zeytinyagi
2 lt su

Yapilisi

Ahtapotu tum olarak tencereye koyun.Suyunu da koyduktan sonra, ikiye kesmis oldugumuz sogan ve yarim limon ile 3-4 dal maydanoz, defne yapraklari, sirke,tum olarak sarimsak ve seker ile kisik ateste yaklasik 1,5 saat kadar pisirilir. Pistikten sonra, ahtapot suzulerek soguk suyun altina tutulur. Ahtapot sogudugunda ust kabugu ve kafa kısmi cikartilarak temizlenir. kucuk kucuk dilimlenen ahtapot, ince bir sekilde kiyilmis dereotu ile harmanlanarak servis tabagina alinir. Uzerine zeytinyagi gezdirilir. Yarim limon, 4-5 dal maydanoz ve dilimlenmis havuc ile servise hazir. ellerimize saglik