

## ahtapot salatasý 6 kipilik

Gönderen : adapot - 28/02/2008 10:32

### Malzemeler

500 gr ahtapot  
3 diş sarmýsak  
1 kahve fincaný beyaz þarap  
1/2 kahve fincaný zeytinyađý  
1 limonun suyu  
1 demet maydanoz  
5 adet taze soðan  
10 adet siyah zeytin  
Tuz, karabiber  
Kiraz domates

### Yemeðin Tarifi

Ahtapotu temizlenmiþ ya da dondurulmuþ olarak alýn.

Ahtapotu 1 diş sarýmsak ve 4 sap maydanozla birlikte bir tencereye koyun. Üzerini kaplayacak kadar su ilave edin. Ahtapot iyice yumuþayýncaya kadar haþlayýn. Haþlanmýþ ahtapotu küçük doðrayýn. Salata kasesine koyup, üzerine beyaz þarap gezdirin. Sosunu hazýrlamak için, zeytinyađý, limon suyu, ezilmiþ 2 diş sarýmsak, tuz ve karabiberi karýþtýrýn.

Ahtapot salatasýnýn üzerine ince kýyýlmýþ taze soðan ve maydanoz serpip, ince kesilmiþ limon kabuðu, zeytin ve ikiye bölünmüþ domateslerle süsleyin. Hazýrladýđýnýz sosu salatanýn üzerine gezdirip, servis yapýn.

## Cvp:ahtapot salatasý 6 kipilik

Gönderen : ecuyan - 13/03/2008 03:05

paylaþým için teþekkürler. gerçekten tarifi güzel gözüküyor. saðol.