

ahtapot salatasý 6 kipilik

Gönderen : adapot - 28/02/2008 17:32

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 sođan
10 adet siyah zeytin
Tuz, karabiber
Kiraz domates

Yemeđin 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 dođrayýn. 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 sođan ve maydanoz serpip, ince kesilmiþ limon kabuđu, zeytin ve ikiye bölünmüþ domateslerle süsleyin. Hazýrladýđýnýz sosu salatanýn üzerine gezdirip, servis yapýn.

Cvp:ahtapot salatasý 6 kipilik

Gönderen : ecuyan - 13/03/2008 09:05

paylaþým için teþekkürler. gerçekten tarifi güzel gözüküyor. sađol.