



## Ahtapot Salatası



**Malzeme** (4 Kişilik) : 1 ½ kg ahtapot, 1 adet limon, 1 fincan zeytinyağı (tercihan sızma), Tuz.

**Yapılışı** : Ahtapotları dövülmüş olarak alınız ve deep-freeze'de 2 ila 3 gün bekletiniz. Güzelce yıkayıp düdüklü tencerede yarım saat yumuşayınca kadar haşlayınız. Haşlandıktan sonra derisini soyup atınız ve pembemsi beyaz derisini kuşbaşı doğrayınız.

Doğranmış ahtapotları servis tabağına alıp tuzlayınız. 1 fincan zeytinyağı ve 1 adet limonun suyunu çrpınız. Karşımı ahtapotun üzerine gezdiriniz. Soğuk servis yapınız.

**Not:** Ahtapot salatasını isterseniz marul yaprakları, dilimlenmiş domates, yeşil zeytin ve maydanozla süsleyebilirsiniz.



## Deniz Ürünleri Salata



**Malzeme** (4 Kişilik) : 1 kutu 160 gramlık "Superfresh" ton-klasik, 10-12 adet küçük karides (haşlanmış ve soyulmuş), 3 yaprak marul, ½ adet kuru soğan, 1 yaprak kırmızı lahana, 1 adet iri kırmızı turp, 1 adet limonun suyu, zeytinyağı (sızma), tuz.

**Yapılışı** : Marul yapraklarını iyice yıkadıktan sonra enine şeritler halinde doğrayıp derince bir kaba (salata kabına) alın. Kırmızı lahanayı da, önce yaprakları boyuna ikiye bölüp aynı şekilde doğrayın ve kaba ilave edin. Turpu rendeleyin ve kaba ekleyin.

Soğanı yarım daire halkalar halinde doğrayın. Bir kaba alıp üzerine bol tuz serpin ve yoğurun. Sonra yıkayıp salataya ilave edin. Ton balığının yağını süzün ve küçük parçalara bölün.

Karidesleri dörde bölün ve ton balığı ile salataya ilave edin. Salataya limon suyunu, tuzu ve zeytinyağını ilave edip iyice karıştırın. Soğuk servis yapın.

**Not:** Bu salataya kırlangıç gibi çorbaya veya mayonezli yemeklere müsait balıkları da haşlayıp kılçıklarını ayıkladıktan sonra küçük parçalara bölüp salataya ilave edebilirsiniz.



## Karidesli Salata



**Malzeme** (4 Kişilik) : 200 gram karides (daha önce haşlanmış ve ayıklanmış, yaklaşık 15 adet cimcime karides), 100 gram mayonez, 100 gram süt kreması (arzuya tabi), 2 çorba kaşığı sızma zeytinyağı, 1 yemek kaşığı Tabasco (acı biber sosu), 1 küçük kuru soğan, 2 çorba kaşığı sirke, 2 çorba kaşığı limon suyu, 5 adet marul yaprağı, tuz.

**Yapılışı** : Mayonez, krema, zeytinyağı ve acı biber sosunun yarısını karıştırın. Soğanı soyup ince halkalar halinde doğrayın. Üzerine bolca tuz serpip ovun. Bol su ile yıkayıp mayonezli karışıma katın.

Marul yapraklarını iyice yıkayıp süzdükten sonra enine şeritler halinde doğrayıp geniş bir salata kabına alın. Karidesleri yaklaşık bir santim boyunda küçük parçalara ayırın, yapraklara ekleyin.

Karşımı arzunuzda göre kararınca tuzlayıp hazırladığınız sosu üzerine dökün ve iyice karıştırın.

**Not 1** : Bu salataya kırlangıç gibi çorbaya veya mayonezli yemeklere müsait balıkları haşladıktan, kılçıklarını ayıkladıktan sonra küçük parçalara bölüp ilave edebilirsiniz.

**Not 2** : Bu salataya çok yakışacak diğer iki deniz ürünü de yengeç ile istakozdur.