



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROKA SALATASI

2 baę roka
1 Adet salatalık
Yarım ay bardağı sızma zeytinyağı
2-3 orba kaşığı nar ekşisi
1 Adet nar
1 ay bardağı iri dövölmüş ceviz
Bir tutam tuz

Rokanın sert köklerini ayıklayın, yaprak yaprak ayırın. Biri sirkeli suda olmak üzere iki üç su yıkayın, süzülmeye bırakın. Salatalığı ister kabuklu isterseniz kabuklarını soyarak küp küp doğrayın. Zeytinyağı, nar ekşisi ve tuzu bir kâsede iyice çırpın. Narı ayıklayarak taneleyin. Rokayı 1-2 parmak kalınlığında doğrayın. Salatalık ve salata sosu ile harmanlayın. Üzerini nar taneleri ve cevizle süsleyerek servis yapın.