



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KAYISILI ROKA SALATASI

25 Gr Sana Klasik  
1 Yemek Kaşığı kuru üzüm  
1 Demet roka  
2 Adet Domates  
1 Yemek Kaşığı sızma zeytinyağı  
1 Çorba Kaşığı limon suyu  
10 Adet kuru kayısı  
4 Dilim tavuk jambon

Rokaları bol suyla yıkayıp orta büyüklükte doğrayın. domateslerin kabuklarını soyup halka şeklinde doğrayın. Limon suyu zeytinyağı ve tuzu karıştırın. Büyük bir salata tabağına doğranmış rokaları alın. Üzerine limonlu sosu ekleyip harmanlayın. Domates ve jambonu rokaların üzerine dizin. Kayısı ve kuru üzümleri salatanın üzerine serpiştirin. Bekletmeden servis yapın.