



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KORUK SALATASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg taze koruk  
1 kg salatalık (ya da hitti)  
4-5 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı kuru nane  
Tuz

Koruklar yıkanıp tanelenerek suyu çıkartılır. Salatalığın kabukları soyularak çok ufak doğranır, sarımsakların kabuğu çıkarılarak dövülür. Bir servis kâsesine, salatalık ve dövülmüş sarımsak konur. Üzerine koruk suyu dökülür tuzu atılarak, karıştırılır, küçük kâselere konularak üzerine ince kuru nane serpilir. Yaz başında kâselere atılacak buzla lezzeti zirvededir. Diğer zamanlar şişelenmiş bekletilmiş koruk suyuyla yapılır.

Not: Eskiler koruk cacığı şeklinde de adlandırılırlar.

