



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAR İÇMİŞ ARMUTLU ROKA SALATA

1 adet Nar
1 adet Armut
250 gr. Roka
80-90 gr. Keçi Peyniri
2 avuç Ceviz İçi
1 tatlı kaşığı Hardal
1 adet Limonun Suyu
6 çorba kaşığı Zeytinyağı

1 adet narın suyunu sıkın 1 adet armudu soyun ve 6 dilim olarak şekilde yarım ay kesin. Ufak bir tencerenin içine armudu ve nar suyunu ekleyip, kaynayana kadar orta ateşte, kaynadıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 30 dakika pişmeye bırakın. Böylece hem armutları nar suyunda yumuşatıp, şekerinin açığa çıkmasını sağlayacağız hem de salatamız için bir nevi nar ekşisi yapmış olacağız. Nar suyu koyu bir kıvam aldığı anda tencerenin altını kapatın ve sosun içindeki armutları bir kenara alın. Salatanın sosu için, nar ekşili tencerenize 6 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı hardal ve yarım limonun suyunu ekleyip güzelce karıştırın. Narla yapılan soslarda ya da yemeklerde muhakkak limon veya sirke gibi asidik malzemeler kullanın. Böylece nar ekşisinin tadı daha ön plana çıkacak. Son olarak tuz ve yarım çay kaşığı karabiber ekleyip güzelce karıştırın. 250 gram rokayı derin bir kaseye alın. Rokaların üzerine tenceredeki bu sosu gezdirin ve her tarafı tamamen soslanana kadar karıştırın. Armutları da rokanın etrafına yerleştirin. Üstüne 90 gr keçi peynirini ve 2 avuç cevizi elinizle parçalayarak eklediğinizde bu nefis salatamız keyfini çıkarmanız için hazır olacak.

