



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ROKA VE KEÇİ PEYNİRLİ İNCİR SALATASI

- 1 bađ körpe roka
- 4 adet incir
- 1 avuç dövülmüş ceviz
- 4 yemek kaşığı keçi peyniri
- 3 yemek kaşığı eritilmiş margarin
- 3 yemek kaşığı balsamik sirke
- 1 yemek kaşığı akçaağaç şurubu
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber
- 1 tutam deniz tuzu

İncirlerin tepesini bir bıçak yardımı ile X şeklinde kesin. İçlerine yumuşak keçi peyniri ile doldurun. Roka yapraklarını genişçe bir kaba alın ve salata sosunu için; balsamik sirke, akçaağaç şurubu, taze çekilmiş karabiber, deniz tuzu ve eritilmiş sana klasik yağı çırpıp hepsini karıştırın. Servis edeceğiniz tabağa rokaları ve dövülmüş cevizi koyup, üzerlerine keçi peyniri doldurulmuş incirleri dizin.