ROKALI SALATA

300-500 gr Akdeniz yeşilliği (Marul ya da kıvırıck da kullanabilirsiniz.)
2 demet roka
1 adet kırmızı dolmalık biber
1 adet sarı dolmalık biber
1 çay bardağı konserve mısır
10-15 adet çekirdeksiz siyah zeytin
1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
Sos için:
1/2 su bardağı sızma zeytinyağı
1 adet limonun suyu
4 yemek kaşığı sirke (elma ya da üzüm sirkesi kullanabilirsiniz.)
2 çay kaşığı hardal
2 diş sarmısak
2 çay kaşığı tuz, karabiber
1 çay kaşığı tozşeker

Akdeniz yeşilliğini (marul da kullanabilirsiniz) ve rokayı ayıklayıp yıkadıktan sonra süzün. İri parçalara ayırarak bir salata kasesine koyun. Kırmızı ve san biberlerin saplarını ve tohumlarım ayıkladıktan sonra yıkayın. İncecik halkalar halinde doğrayıp salata malzemelerinin olduğu kaseye aktann.
Konserve mısırı süzüp malzemelere üave ettikten sonra zeytini ve rendelenmiş beyaz peyniri de salata malzemelerinin üzerine serpin. Diğer taraftan, sosu hazırlamak için; zeytinyağı ve sirkeyi geniş bir kaseye aktarın. Limon suyu, dövülmüş sarmısaklar ve hardalı üave edin. Tuz, karabiber ve tozşekeri serpiştirip bir tel çırpıcı ya da mikser yardımıyla 1-2 dakika kadar çırpın. Hazırladığınız sosu salatanın üzerine gezdirip karıştırın ve salatayı servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:118451 • adı:Rokalı Salata • gönderen:sarı kafa • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:14