



## EKŞİLİ BAKLA YAPRAĞI SALATASI

Millî Eğitim Bakanlığı

Salata için:

Yarım demet roka

Yarım demet dereotu

Yarım demet bakla yaprağı

1 adet nar

Sosu için:

1 çay bardağı zeytinyağı

1 adet limonun suyu

2 çorba kaşığı nar ekşisi

Roka, dereotu, bakla yaprakları saplarından ayıklanır ve yıkanır.

Roka ve dereotu, karıştırma kabının içerisinde elle parçalanarak harmanlanır.

Bu karışımın üzerine bakla yaprakları elle parçalanır.

Karışım son bir defa alttan üste doğru yavaşça harmanlanır.

Bir adet narın taneleri ayıklanarak bir kaba konulur.

Bir adet limonun suyu, bir çay bardağı zeytinyağı ve iki çorba kaşığı nar ekşisi hızlıca çırpılarak sos hazırlanır.

Karıştırma kabındaki roka, dereotu ve bakla yaprağı karışımı büyük boy salata tabağına aktarılır, üzerine nar taneleri serpilip sos gezdirilir.

Göz kararı tuz serpilip servis edilir.

