



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYA KORUĞU SALATASI (MUĞLA)

Muğla Valiliği

Salamura için:

500 gr. kaya kuruğu

3-4 diş sarımsak

2-3 su bardağı sirke

½ yemek kaşığı iri tuz

½ yemek kaşığı limon tuzu

Üzeri için:

1 adet limon

½ çay bardağı zeytinyağı

Kaya kuruğunun taze yaprakları ayıklanır, yıkanır, bir kavanoza yerleştirilir. Soyulmuş sarımsaklar, limon tuzu ve iri tuz da eklenir. Üzeri sirke ile doldurulur, kapatılır. Bir hafta kadar serin ortamda bekletildikten sonra sararan kaya kuruğu, salata olarak yenmeye hazır hale gelir.

Servis ederken, sirkeden çıkarılır, üzerine zeytinyağı ve limon suyu eklenir. Deniz ürünlerinin yanında iyi gider.

Not: Kaya kuruğu, genevir ya da deniz kerevizi olarak da adlandırılan, deniz kenarında rüzgâr ve dalgalara açık kaya yarıkları ile kumluk yerlerde yetişen otsu bir bitkidir. Toplaması zahmetlidir. Ekşimsi ve damakta iz bırakan kendine özgü bir aroması vardır. Taze olarak ve daha çok da salamurası yapılarak tüketilir. Kalamar sosunda kullanılır, salatası yapılır.

