



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KAYA KORUĞU SALATASI

500 gram kaya kuruğu  
1 kahve fincanı zeytinyağı  
3 diş sarımsak  
Yarım limon  
1 kahve fincanı sirke  
1 çay kaşığı tuz

Kaya kuruğlarının yapraklarını ayıklayın. Tencereye bir miktar su ile sirkeyi koyun ve kaynatın. Kaya kuruğlarını atıp, 3 dakika kaynatın. Daha sonra soğuk su dolu bir kaba çıkartın. Sarımsakları tuz ile dövün. Bir kaseye zeytinyağı, limon suyu ve dövülmüş sarımsağı koyup karıştırın. Kaya kuruğlarını süzgece alın, suyu iyice süzülünce hazırladığınız sosla karıştırın. Buzdolabında 2 saat dinlendirin ve servis yapın.