



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZARMIŞ ENGİRARLI ROKA SALATASI

Malzemeler

4 adet enginar
2 yumurta
½ su bardağı galeta unu
50 gr rende parmesan peyniri
kızartma için yağ
¼ su bardağı zeytinyağı
8 dilim bacon veya jambon
2 çorba kaşığı nar ekşisi
1 diş sarımsak
200 gr roka
tuz, şeker

Yapılışı

Enginarları 4' e bölün, tuzlu ve limonlu suda 3-4 dakika haşlayın.

Bir kaptaki yumurtaları Arzum Vivamix el mikseriyle çırpın.

Ayrı bir kaptaki galeta unu ile rendelenmiş parmesan peynirini karıştırın.

Enginar parçalarını önce yumurtaya, sonra peynirli galeta unu karışımına bulayın.

Önceden kızdırdığınız Arzum Perfetto fritözde enginarları kızartın. Yağlarının süzülmesi için kağıt havlu üzerine alın.

Jambonlarınızı teflonda kızartın ve kağıt havlu üzerine alın.

¼ su bardağı zeytinyağı, tuz, şeker, nar ekşisi ve sarımsakları Arzum Soprano blender çubuğuyla iyice karıştırın.

Roka, bacon ve enginarları servis tabağına yerleştirip, hazırladığınız sos ile harmanlayıp servis yapın.

Arzu ederseniz traşlanmış parmesan peyniri ile salatanızı süsleyebilirsiniz.