



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARLI ROKA SALATASI

Anadolujet Magazin

- 2 demet roka
- 3 yaprak kıvırcık
- Yarım nar
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı balzamik sirke
- 1 tutam sumak
- 1 tutam kuru nane
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber

Rokayı ve kıvırcıkları bol sirkeli suda yıkadıktan sonra iri parçalar hâlinde doğrayın. Üzerine zeytinyağı, nar ekşisi, sirke, tuz ve karabiberi bir kâsede iyice çırparak hazırladığınız sosu dökün. Tuz, sumak ve kuru nane ekleyip karıştırın. Ardından nar taneleri serperek servis edin.

