



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU ROKA SALATASI

- 1 demet roka
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 çorba kaşığı acı sos
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet limonun suyu
- 6 adet zeytin
- 50 gram taze kaşar peyniri
- 1 adet küçük soğan

Rokaları çok iyi yıkayın. Süzdürün ve elinizle irice doğrayın. Derin bir kaba alıp üzerine limonun suyunu, zeytinyağını ve acı sosu koyup karıştırın. Diğer taraftan soğanı çok ince bir şekilde doğrayıp biraz tuzla ovun. Kaşar peynirini de küp şeklinde doğrayıp, soğanla beraber rokanın üzerine ekleyin. Haşlanmış nohutları da üzerine ilave ederek karıştırın. Limon kabuklarını çok ince dilimleyin. Zeytinlerle beraber salatanın üzerine ekleyip servis tabağına alın.

Not: Bu salatanın üzerine acı sos yerine nar ekşisi de eklenebilir.