



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI VE FISTIKLI ROKA SALATASI

1 demet roka
180 gr. pastırma
20 gr. dolmalık fıstık
1 adet armut
100 gr. eri domates
20 ml. balzamik sirke
20 ml. zeytinyağı
karabiber
tuz

Rokaları yıkayın ve süzölmeye bırakın. Armudu kabuklarıyla ince dilimleyin. Zeytinyağı sirke, karabiber ve tuzu çırpın. Pastırmaları kabaca doğrayın, yağsız tavada çevirin. Fıstıkları aynı şekilde yağsız soteleyin. Servis tabağına rokalari koyun. Üzerine armut, eri domates, pastırma ve fıstıkları serpiştirin. Sosunu da koyup karıştırın servis yapın.