



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ ENGİNARLI ROKALI SALATA

1 enginar

Yarım demet körpe roka

Parmesan dilimleri

Sosu için:

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1/3 çay bardağı limon suyu

Enginarı ince ince doğrayın. Derin bir kabın içinde zeytinyağı ve limonla karıştırın. Ardından rokaları ekleyin. İsteğe göre tuz serpin ve parmesan dilimleriyle süsleyerek servis edin.