



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROKA SALATASI

2 demet taze roka
6 adet kurutulmuş domates
½ adet kırmızı soğan
6 adet kuru incir
250 g kiraz (çeri) domates
½ bardak bulgur
1,5 bardak su (bulguru haşlamak için)
Sosu için:
6 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
4 yemek kaşığı balzamik sirke
2 yemek kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı nar suyu
1 tatlı kaşığı toz şeker
Tuz

Bulguru 1,5 bardak su ile orta ateşte yaklaşık 25-30 dakika kaynatarak pişirin. Bulguru iki dişinizin arasına alarak pişip pişmediğini kontrol edin. Pişince sadece süzün ve o şekilde soğumaya bırakın. Soğuyan bulguru oval bir kaba koyun. Kuru domatesleri iri küpler halinde doğrayıp bulgura ilave edin. Kuru inciri küçük küpler halinde doğrayın. Kırmızı soğanı hilal şeklinde, kiraz domatesleri de ikiye veya dörde bölerek bulgurlu salataya ilave edin.

Rokaları bol suda birkaç defa yıkayın ve 1 kaşık sirkeli suda 10 dakika bekletin. İçinde bulunduğu suyu fazla karıştırmadan rokaları sudan çıkarın ve başka bir kaptaki bol su ile yıkayın. Bir mutfak havlusu ile fazla sularını kurutun. Elinizle ortadan ikiye ayırarak salata kasesine ilave edin. Sos için gerekli malzemeleri oval bir kabin içinde birleştirin ve bir çırpma teli yardımı ile çırpın. Sosu salataya dökün ve bir tahta kaşık yardımı ile dikkatlice harmanlayarak lezzetli bir hal almasını sağlayarak servis edin.