



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROKA SALATASI

Perihan Uğurlu

2 bađ roka

1 salatalık

Yarım ay bardağı sızma zeytinyağı

2-3 orba kaşığı nar ekşisi

1 nar

1 ay bardağı iri dövölmüş ceviz

Tuz

Rokanın sert köklerini ayıklayın, yaprak yaprak ayırın. Biri sirkeli suda olmak üzere iki üç su yıkayın, süzölmeye bırakın. Salatalığı ister kabuklu isterseniz kabuklarını soyarak küp küp doğrayın. Zeytinyağı, nar ekşisi ve tuzu bir kâsede iyice çırpın. Narı ayıklayarak taneleyin. Rokayı 1-2 parmak kalınlığında doğrayın. Salatalık ve salata sosu ile harmanlayın. Üzerini nar taneleri ve cevizle süsleyerek servis yapın.
