



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ROKALI BARBUNYA SALATASI

- 3 bardak haşlanmış barbunya
- 1 adet konserve mısır
- 1 bağ roka
- 1 tutam maydanoz
- 2 bardak yoğurt
- 1 çay bardağı su
- 2 yemek kaşığı pulbiber
- 1 yemek kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Roka ve maydanoz ince ince doğranıp bir borcama koyulur. Üzerine haşlanmış barbunyalar ve konserve mısır ilave edilir. Yoğurt ayrı bir kaptaki su ile tuzla karıştırılarak salataya ilave edilir ve karıştırılır. Tereyağı ve pulbiber bir tavaya eklenip yakılır. Salatının üzerine yaktığımız pulbiberli tereyağı dökülerek servis edilir.