



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ROKALI BİBER SALATASI

6 iri dolmalık biber (tercihen değişik renklerde; ızgara edilip, kabukları soyulmuş)
5 diş sarımsak (kabukları soyulmamış)
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 tatlı kaşığı limon suyu
bir tutam tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 demet roka (yaklaşık 100 g; yapraklarına ayrılıp, yıkandıktan sonra, iri doğranmış)

Önce fırınınızı 180 °C'a ısıtın. Sarımsakları bir alüminyum folyo parçası üstüne yan yana koyup, üstlerine zeytinyağının 1 tatlı kaşığını gezdirin. Sonra alüminyum folyoyu paketleyip, paketi fırına vererek, sarımsakları yaklaşık 20 dakika (bir bıçağın ucu kolayca batmalıdır) pişirin.

Bu arada suyunun ziyan olmaması için bir kâse üstünde çalışarak, dolmalık biberlerin sap ve çekirdeklerini temizleyin. Kâseye akan biber suyunu, içine tülbent döşenmiş tel süzgeçten başka bir kâseye süzüp, bir kenara bırakın. Yarım biberleri 1 cm eninde şeritler halinde kesin.

Piştirme süresinin sonunda alüminyum folyo paketini fırından alıp, açın. Sarımsakları bir süzgece koyup, bir tahta kaşığı tersiyle bastırarak (süzgeçte kalan kabukları atın), süzölmüş biber suyunun bulunduğu kâseye geçirin.

Limon suyu, tuz ve karabiberi ekleyip, iyice karıştırarak, bir kenara bırakın. Kalan zeytinyağını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca doğranmış roka yapraklarını koyup, gev-şeyinceye kadar (yaklaşık 1 dakika) pişirin. Dolmalık biber şeritlerini ve kâsedeki sarımsaklı karışımı ekleyip, biber şeritleri ısınmaya kadar (1 - 2 dakika) bekleyin. Sonra tavayı ateşten alıp, rokalı biber salatasını 4 düz tabağa bölüştürerek, servis yapın.

Not: Rokalı biber salatası, istenirse oda sıcaklığına ininceye kadar bekletildikten sonraya da buzdolabında iyice soğutulularak servis yapılabilir.