



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ROKALI POPÜLER SALATA

### Sahrap Soysal

500 gr Akdeniz yeşilliği (Marul ya da kıvırcık da kullanabilirsiniz.)

2 demet roka

1 adet kırmızı dolmalık biber

1 adet sarı dolmalık biber

1 çay bardağı konserve mısır

10-15 adet çekirdeksiz siyah zeytin

1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir

Sos için:

1/2 su bardağı sızma zeytinyağı

1 adet limonun suyu

4 yemek kaşığı sirke (elma ya da üzüm sirkesi kullanabilirsiniz.)

2 çay kaşığı hardal

2 diş sarımsak

2 çay kaşığı tuz

Karabiber

1 çay kaşığı tozşeker

Akdeniz yeşilliğini (marul da kullanabilirsiniz) ve rokayı ayıklayıp yıkadıktan sonra süzün.

İri parçalara ayırarak bir salata kasesine koyun.

Kırmızı ve sarı biberlerin saplarını ve tohumlarını ayıkladıktan sonra yıkayın.

İncecik halkalar halinde doğrayıp salata malzemelerinin olduğu kaseye aktarın.

Konserve mısırı süzüp malzemelere üave ettikten sonra zeytini ve rendelenmiş beyaz peyniri de salata malzemelerinin üzerine serpin.

Diğer taraftan, sosu hazırlamak için; zeytinyağı ve sirkeyi geniş bir kaseye aktarın.

Limon suyu, dövülmüş sarımsaklar ve hardalı ilave edin.

Tuz, karabiber ve tozşekeri serpiştirip bir tel çırpıcı ya da mikser yardımıyla 1-2 dakika kadar çırpın.

Hazırladığınız sosu salatanın üzerine gezdirip karıştırın ve salatayı servise sunun.

