



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ROKALI SOSİS SALATASI

4 adet dilimlenmiş ve az haşlanmış sosis
2 su bardağı basmati pirinci
125 gram tereyağı
2 su bardağı sıcak su
1 su bardağı portakal suyu
Bir tutam safran
Yarım demet dereotu
1 çay bardağı kaju fıstık
Tuz

Rokayı sirkeli suda yarım saat bekletin ve süzün. İyice yıkadıktan sonra yapraklarını ayırın. Kağıt havlu üzerinde fazla suyunu alın ve salata kasesine yerleştirin. Dilimlenmiş mantar, halka doğranmış kornişon turşu, taze soğan, kırmızı soğan, küp doğranmış kırmızı ve sarı biber ilave edip, karıştırın. Ortadan ikiye kesilmiş ve çekirdekleri çıkarılmış kiraz domatesleri katın. Sos için bir kasede zeytinyağı, mayonez, ince kıyılmış sarımsak, limon suyu, nar ekşisi, tuz ve karabiberi karıştırın. Haşlanmış sosisleri bu sosun içinde yarım saat bekletin. Daha sonra sostan alın ve salataya ilave edin. Sosu da üzerine gezdirin ve karıştırarak servis yapın.