



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİVRİ KUSKUSLU SALATA

Refika Birgöl

- 1 su bardağı Kuskus
- 2 çorba kaşığı Pekmez
- 6 çorba kaşığı Zeytinyağı
- 3-4 dal Limoni Kekik
- 1 parça Zencefil (Yarım Ceviz Büyüklüğünde)
- Yarım adet Acı Kırmızı Biber
- Tuz
- 1 bağ Roka
- 10 yaprak Marul

1 bardak kuskusu, küçük bir tencereye ekleyin, üzerine kaynar su döküp, 6-7 dakika haşlayın. Haşlanınca sudan geçirerek süzün ve biraz soğuması için bekletin. 1 bağ roka ve 10 yaprak marulu yıkayıp, sosun iyice geçebilmesi için kurutun. Sonra elinizle birkaç parçaya ayırarak bir kaseye alın. Sosu için Valsolüya 5 çorba kaşığı sirke ve 6 çorba kaşığı zeytinyağını ekleyin. Ardından 2 çorba kaşığı pekmez, 5-6 dal limoni kekiğin yapraklarını, ½ ceviz büyüklüğünde soyulmuş zencefili ve acılık vermesi için ½ acı kırmızı biberi de ekleyip, çalıştırın. 30 saniye içinde nefis bir sosunuz olacak.

