



KIRAZ'IN
MUTFACI



Armutlu Roka ve Tulum Salatası



Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 olgun armut
- 2 avuç roka
- 80 g tulum peyniri
- 2 yemek kaşığı ceviz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı bal
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Süt ürünleri ve ceviz.

Ön Hazırlık:

Yeşillikleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun; kök sebzeleri ve meyveleri tarifteki gibi rendeleyin veya kesin. Bakliyat ve fırınlanmış malzemeleri salataya katmadan önce soğutun. Sosu ayrı kasede hazırlayın; narenciye ve yumuşak meyveleri beklerken sulanmayacakları son aşama için ayırın.

Servis Önerisi:

Salatayı geniş tabağa alın ve sosunu yemeden hemen önce ekleyin. Ilık malzemeli salataları sıcak bileşenleri biraz dinlendirdikten sonra yeşillikle birleştirin.

Yapılışı:

1. Malzemeleri hazırlayın:

- 2 olgun armut, 2 avuç roka ve 80 g tulum peyniri malzemelerini yıkayın, süzün ve tamamen kurutun.
- Pişmesi gereken bakliyat ya da sebzeyi diri kalacak biçimde önceden hazırlayın.

2. Sosu karıştırın:



- Sos malzemelerini ayrı bir kasede tuz tamamen çözünene ve karışım bütünleşene kadar çırpın.
- Ekşi, tuzlu ve yağlı bileşenlerin dengesini küçük bir tadımla ayarlayın.

3. Salatayı birleştirin:

- Sert malzemeleri geniş kapta karıştırıp hassas yeşillikleri daha sonra ekleyin.
- Sosu servis zamanına yakın gezdirerek malzemeleri ezmeden harmanlayın.

4. Son dokuyu verin:

- Peynir, kuruyemiş veya taze otları en son ekleyin.
- Salatayı sulanmadan servis tabağına alın ve oda sıcaklığında uzun süre bekletmeyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sebzeler canlı, bakliyat veya tahıllar diri ve sos bütün yüzeylere ince biçimde dağılmış olmalıdır. Kapta su birikiyorsa malzemeler iyi kurutulmamış veya sos erken eklenmiştir. Son tadımda ekşilik baskınsa yağla, yoğunluk fazlaysa az limon suyuyla denge kurun; yeşillikleri ezmeden karıştırın.

Saklama:

Sosu ve taze malzemeleri mümkünse ayrı kaplarda buzdolabında saklayın. Hazırlanmış porsiyonu aynı gün tüketin; süt, yumurta veya et içeren ürünü oda sıcaklığında iki saatten fazla bırakmayın.

>> **İpucu:** Armutları servis öncesi ince dilimleyin; bal, limon ve yağı çırpıp sosu masaya koymadan hemen önce gezdirin.