

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:

Rokayı yıkayıp salata kurutucusunda veya temiz bir bez üzerinde tamamen kurutun. Cevizleri iri kırın, tulum peynirini ufalayın; armutları kararmamaları için servis öncesinde dilimleyin.

Servis Önerisi:

Salatayı armut dilimlerini ezmeden tabağa alıp tulum peyniri ve cevizle tamamlayın. Sosu son anda ekleyerek rokayı diri tutun; hemen servis edin.

Yapılışı:

1. Sosu çırpın:

- Zeytinyağı, bal ve limon suyunu küçük kasede bal eriyip karışım birleşene kadar çırpın.
- Bal yoğun ise önce limon suyuyla açın, ardından zeytinyağını ekleyin.

2. Rokayı ve armudu hazırlayın:

- Rokayı tamamen kurutup geniş salata kasesine alın. Armutları çekirdek yataklarını çıkararak ince dilimleyin.

Kiraz'ın Mutfağı

- Armutları salatayı birleştirmeden hemen önce kesin; böylece kararmaları ve sulanmaları azalır.

3. Salatayı birleştirin:

- Armut dilimlerini rokanın üzerine ekleyin ve sosun bir bölümünü gezdirin.
- Yaprakları ve armutları ezmeden alttan üste doğru nazikçe harmanlayın.

4. Peynir ve cevizle tamamlayın:

- Tulum peynirini ufalayıp cevizleri salatanın üzerine serpin.
- Kalan sosu tadına göre ekleyip hemen servis edin; peyniri ezerek karıştırmayın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Armut dilimleri biçimini korumalı, roka sosla hafifçe kaplanmalı ancak suda beklemiş gibi çökmemelidir. Bal-limon sosunu azar azar ekleyip tatlı-ekşi dengesini kontrol edin.

Saklama:

Roka, armut, tulum peyniri ve cevizi mümkünse sos eklemeden ayrı kaplarda buzdolabında tutun. Armutu dilimleyip salatayı sosladıktan sonra bekletmeden, aynı gün tüketin; bu salata yeniden ısıtılmaz.

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

Kiraz'in Mutfağı