



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Narlı Roka Salatası



Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2-4 Kişilik

Malzemeler

□ Ana Malzemeler:

- 1 demet roka (iri doğranmış)
- 1/2 su bardağı nar taneleri
- 1/4 su bardağı ceviz içi (ufalanmış)
- 1/2 su bardağı tulum peyniri veya beyaz peynir (küçük küpler halinde)
- 1 yemek kaşığı susam (isteğe bağlı)

□ Sosu:

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı

1□ Yeşillikleri Hazırlama:

- Rokaları yıkayın, süzün ve iri parçalar halinde doğrayın.
- Servis tabağına alın.

2□ Sosu Hazırlama:

- Küçük bir kasede zeytinyağı, nar ekşisi, limon suyu, tuz ve karabiberi karıştırın.

3□ Salatayı Birleştirme:

- Rokaların üzerine nar tanelerini, ceviz içini ve peyniri ekleyin.
- Hazırladığınız sosu gezdirerek iyice karıştırın.

4□ Servis:

- Üzerine susam serpererek sunabilirsiniz.
- Yanında ızgara yemekler veya hafif atıştırmalıklarla servis edebilirsiniz.



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

>> **İpucu:** Salatanın daha çıtır ve taze kalması için sosu servis etmeden hemen önce ekleyin.

Kiraz'ın
Mutfağı