

Kuru Kayısılı Nohut ve Roka Salatası

Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 1,5 su bardağı roka
- 6 adet kuru kayısı, ince dilimlenmiş
- Yarım küçük kırmızı soğan
- 2 yemek kaşığı kabak çekirdeği içi
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı nar ekşisi
- Tuz ve kimyon

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Kabak çekirdeği kullanılır; çekirdek alerjisi olanlar çıkarmalıdır.

Ön Hazırlık:

Haşlanmış nohudu süzüp sudan geçirin ve kurulayın. Kuru kayısıları ince şerit kesin. Rokayı yıkayıp salata kurutucusunda veya temiz bez üzerinde tamamen kurutun.

Yapılışı:

1. Zeytinyağı, limon suyu, nar ekşisi, tuz ve kimyonu kasede çırpın. Nohut ve kırmızı soğanı sosla karıştırıp 5 dakika bekletin.
2. Rokayı geniş servis tabağına yayın; soslu nohudu ve kayısıları üzerine ekleyin.
3. Kabak çekirdeğini kuru tavada 1-2 dakika kokusu çıkana kadar çevirip salatanın üstüne serpin. Servisten hemen önce nazikçe karıştırın.

>> **İpucu:** Rokayı önceden soslamayın; servis anında eklemek yaprakların diri kalmasını sağlar.

Saklama:

Salata bileşenlerini ayrı kaplarda buzdolabında bir gün saklayın; rokayı ve çekirdeği servis öncesi ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı