

Narlı Roka Salatası

Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** Pişirme gerektirmez
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 demet roka
- 1 su bardağı nar tanesi
- 100 g beyaz peynir
- 1/2 su bardağı ceviz
- 1 küçük kırmızı soğan
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1/2 çay kaşığı sumak
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri ile sert kabuklu meyveler.

Ön Hazırlık:

Rokayı birkaç kez soğuk suda yıkayıp salata kurutucusunda tamamen kurutun. Nar tanelerini ayıklayın; kırmızı soğanı ince piyazlık doğrayıp acısını azaltmak için kısa süre soğuk suda bekletin.

Servis Önerisi:

Izgara et, tavuk veya zeytinyağlı yemeklerin yanında soslandıktan hemen sonra servis edin.

Yapılışı:

1. Sosu hazırlayın:

- Zeytinyağı, nar ekşisi, limon suyu, sumak ve az tuzu küçük kavanozda birleşene kadar çalkalayın.
- Nar ekşisinin yoğunluğuna göre limon ve tuz dengesini tadın; peynir tuzluysa sosu daha hafif hazırlayın.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Yeşillikleri düzenleyin:

- Kuru roka yapraklarını çok uzunsa elle ikiye bölüp geniş salata kasesine alın.
- Bıçakla ince kıymak rokanın hızla kararmasına neden olur; yaprakları ezmeden ve sıkıştırmadan havalandırın.

3. Malzemeleri ekleyin:

- Suyu süzülen kırmızı soğanı, nar tanelerinin çoğunu ve iri kırılmış cevizi rokaya dağıtın.
- Beyaz peyniri büyükçe parçalar halinde en son ekleyin; fazla karıştırmak peyniri ezip salatanın görünümünü bulanıklaştırır.

4. Soslayıp servis edin:

- Sosu servis anında kenarlardan gezdirip salatayı iki büyük kaşıkla alttan üste birkaç kez çevirin.
- Kalan narı yüzeye serpin ve salatayı bekletmeden sofraya götürün; asitli sos zamanla roka yapraklarını soldurur.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Roka diri ve kuru, ceviz kıtır, nar taneleri sulu kalmalıdır. Kasenin tabanında fazla sos veya su birikmemeli; tat dengesi rokanın acılığı, narın tatlılığı ve limonun asitliği arasında kurulmalıdır.

>> **İpucu:** Cevizi kuru tavada iki dakika kokusu çıkana kadar çevirip tamamen soğuttuktan sonra eklemek aromasını belirginleştirir.

Kiraz'ın Mutfağı