



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Nohutlu Roka Salatası



Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 0 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 demet roka
- 12 kiraz domates
- 1 salatalık
- 1 kırmızı soğan
- 1/2 su bardağı zeytin
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 limonun suyu
- 1 çay kaşığı sumak
- Tuz
- Karabiber

Ön Hazırlık:

Salata malzemelerini yıkadıktan sonra tamamen kurutun. Sosu ayrı kapta hazırlayın ve yaprakların diriliğini korumak için servis zamanına yakın ekleyin.

Servis Önerisi:

Limon ve sumakla taze olarak servis edin.

Yapılışı:

1. Rokayı hazırlayın:

- Rokayı yıkayıp tamamen kurutun ve iri parçalar halinde ayırın.
-

2. Sebzeleri kesin:

- Domates, salatalık ve soğanı salataya uygun biçimde doğrayın.
- Benzer büyüklükte parçalar hazırlayın ve kesilen malzemeleri ezmeden geniş bir karıştırma kabına alın.



3. Sosu hazırlayın:

- Zeytinyağı, limon, sumak, tuz ve karabiberi çırpın.
- Sos malzemelerini ayrı bir kasede pürüzsüz olana kadar çırpın; tadına bakıp limon, tuz ve yağ dengesini servis öncesinde ayarlayın.

4. Birleştirin:

- Nohut, roka, sebzeler ve zeytini sosla alttan üste harmanlayın.
- Benzer büyüklükte parçalar hazırlayın ve kesilen malzemeleri ezmeden geniş bir karıştırma kabına alın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Taze malzemeleri servis zamanına yakın birleştirin. Sosu önceden eklerseniz sebzeler su salabilir ve tarif bekledikçe kıvamını kaybedebilir.

>> **İpucu:** Rokayı bıçakla çok küçültmemek acılaşmasını ve çabuk solmasını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı