

Otlu Bademli Roka Salata

Toplam 12 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 2 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Muğla usulü otlu bademli roka salata, roka ve taze otlar bademle buluşturarak gevrek, hafif ve ferah bir salata kurar.

Malzemeler

- 1 demet Roka
- 0.3 demet Dereotu
- 0.5 su bardağı Badem
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Roka ve dereotunu yıkayıp parçalar halinde hazırlayın.
- Bademleri tavada kısaca kızdırip soğutun.
- Zeytinyağı ve yeşilliklerle nazikçe birlikte harmanlayın.
- Bademleri üstüne serpip hafifçe harmanlayın.
- Salatayı soğuk olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Bademi 2 dakika tavada çevirmek salatada daha net bir aroma verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı serin verin, üstüne badem serpip limonla tamamlayın.

Alerjenler

Kuruyemiş