

Cevizli Roka Salatasi

Malzemeler

1 demet roka
1 yemek kasigi dolmalik fistik
2 yemek kasigi kiyilmis dereotu
1 cay bardagi ceviz ici
2 adet yumurta
2 yemek kasigi rendelenmis kasar
2 yemek kasigi kekun
1 yemek kasigi zeytin yag
Karabiber
Tuz
Sos Malzemesi
2 dis sarimsak
1 adet limonun suyu
4 yemek kasigi zeytinyag
1 cay kasigi tuz

Yapilisi

Bir kaba yumurta, rendelenmis kasar peyniri, kekun ve tuz koyup cirpalim.
Hazirladiginiz karisimi biraz yag koydugunuz tavaya dokelim..
Omleti iki taraflı pisirelim.
Omlet soguduktan sonra hamur kalibiyla keselim.
Salatanin ustunu suslemek icin bir kenarda bekletelim.
Rokayi temizleyip, yikadiktan sonra iri parcalar halinde dograyalim.
Salata kabina alin, kiyilmis maydanozla birlikte karistiralim.
Dolmalik fistigi yagsiz tavada pembelesene kadar kavuralim.
Ceviz ici ve fistigi salatanin ustune gezdirin, hazirladiginiz omletten kestiginiz parcalari da salatanin uzerine dagitin.
Hazirladiginiz sosu salataya doktukten sonra servis yapabiliriz.
ellerimize saglik