

Fesleğenli Karpuz Salatası

Toplam 8 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~104 kcal

Açlık bar 3/10

Antalya fesleğenli karpuz salatası karpuzu beyaz peynir ve fesleğenle buluşturarak serin, tuzlu-tatlı dengeli bir yaz salatası yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Karpuz
- 100 gr Beyaz peynir
- 0.3 demet Fesleğen
- 1 tatlı kaşık Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 tutam Tuz

Yapılışı

1. Karpuzu çekirdeklerinden ayrılmış 2 cm küpler halinde kesin, fazla suyunu süzgeçte 5 dakika bekletin.
2. Fesleğen yapraklarını iyice yıkayın. Yaprakları elinizle ikiye bölün.
3. Beyaz peynir veya lor parçalarını küçük tutun, sıcağı karpuzla birleştirse dokusu kaymasın.
4. Limon suyu, zeytinyağı ve az tuzu 30 saniye çırpın. Bir sos hazırlayın.
5. Karpuz, fesleğen ve peyniri tabakta katmanlayın. Sosu en son gezdirip hemen sunun.

PÜF NOKTASI

Karpuzu servis anında kesmek salatanın su bırakmasını azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı soğuk sunun, üzerine ekstra fesleğen yaprakları serpiyerek servis edin.

Alerjenler

Süt