

Fesleğenli Karpuz Salatası

Toplam 8 dk

Hazırlık - 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

Yapılışı

- Karpuz malzemesini küçük küpler halinde doğrayın.
- Beyaz peynir ve Fesleğen malzemelerini ince ince doğrayın.
- Beyaz peynir ve Zeytinyağı ile sosu küçük bir kasede çırpın.
- Karpuz, Beyaz peynir ve kalan malzemeleri sosla nazikçe harmanlayın.
- Beyaz peynir ekleyip salatayı geniş tabakta soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Karpuzu servis anında kesmek salatanın su bırakmasını azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

Süt