



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARPUZ PİZZA

<https://www.posta.com.tr>

1 adet büyük boy karpuz
200 gram yarım yağlı beyaz peynir
8 yaprak taze nane
8 dal taze kekik
2 yemek kaşığı zeytinyağı (arzuya göre)

Orta kısmı uç kısımlarına göre hayli şişkin olan bütün boy karpuzun kabuğunu bol suda yıkayın, üzerini kurulayın.

Keskin bir bıçak ya da özel bir aparat yardımıyla orta kısmından yuvarlak ve kalın bir dilim çıkartın.

Servis tabağına aldığınız karpuz dilimini bir pizza dilimleyici yardımıyla sekiz eşit parçaya bölün.

Her bir dilim üzerine eşit miktarda beyaz peynir serpiştirin. Ayıklanmış taze kekik ve nane yapraklarıyla süsleyin.

Hafif bir tat katması için arzuya göre zeytinyağı gezdirdikten sonra bekletmeden sevdiğinizle paylaşın.

Not: Karpuz pizzayı, dilimlenen bir salata gibi düşünüp üzerine ince ince kıyılmış kırmızı soğan parçaları ve siyah zeytin dilimleri ekleyebilir, peynir miktarını arzu ettiğiniz oranda arttırabilirsiniz.

