



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEÇİ PEYNİRLİ KARPUZLU APERATİF

<https://migros.com.tr>

1 küçük karpuz  
1 adet keçi peyniri kalıbı  
2 yemek kaşığı taze fesleğen  
Tuz  
Karabiber

1. Karpuzun yarısını dilimler halinde kesin.
2. Yuvarlak kesici kullanarak, dilimleri 25 yuvarlak parça haline getirin.
3. Bir karpuz kepçesi kullanarak, yeterli miktardaki karpuzu çekip çıkararak karpuzun üst bölümündeki girinti ve çıkıntıları düzeltin.
4. Keçi peyniri, 2 yemek kaşığı doğranmış taze fesleğen, tuz ve 1/4 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber ile karıştırın.
5. 1 ila 2 saat soğutun. Eğer istenirse garnitür ekleyin.

