



Feta peynirli ve fesleğenli kavun

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	20 Dak.
Piştirme süresi	10 Dak.
Porsiyon	4

Hazırlanması

- 1 kg Galya kavunu
- 1 kg Karpuz
- 1 demet Fesleğen
- 2 Limon

Kavunları soyun ve eşit küpler halinde doğrayın. Kavun küplerinin her birini ayrı vakumlama poşetleri içine koyun. Fesleğeni yıkayın. Limonun kabuğunu soyun ve suyunu sıkın.

Her bir vakumlama poşetine yarım demet fesleğen ile birlikte bir limonun kabuğuyla suyunu koyun. Vakumlama poşetini 3. kademedede vakumlayın ve 4 saat süreyle buzdolabında tutun.

- Zeytinyağı
- 300 g Feta
- Fleur de Sel

Küp kavunu vakumlama poşetinden çıkartın ve bir tabağa alın. Feta peyniri biraz ezin ve üzerine serpin, Fleur de Sel tuz ile çeşnilendirin ve üzerine biraz zeytinyağı gezdirin.

Aksesuar

- 2 vakumlama poşeti

