KIKKOMAN

# Naneli ve beyaz peynirli ızgara kavun çubukları

toplam süre **15 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **5 dak.** pişme süresi

## MALZEMELER

**3 porsiyon**

| | |
|---|---|
| **600 gr** | soyulmuş karpuz |
| **2 yemek kaşığı** | bitkisel yağ |
| **4 yemek kaşığı** | Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki Barbekü Sosu |
| **1 yemek kaşığı** | kavrulmuş çam fıstığı |
| **125 gr** | ufalanmış beyaz peynir |
| **3** | dal doğranmış nane |
| **Ek olarak:** | |
| | Geniş ahşap şişler veya dondurma çubukları |

## HAZIRLANIŞ

**Adım 1**

**600 gr** soyulmuş karpuz

Karpuzdan 2 cm kalınlığında 6 adet dilim kesin; dondurma çubuğuna benzeyen bir formda olsunlar. Mutfak kâğıdıyla kurulayın.

**Adım 2**

**1 yemek kaşığı** bitkisel yağ - **4 yemek kaşığı** Kikkoman Ballı ve İsli Teriyaki Barbekü Sosu

Izgara tavasını veya barbeküyü hafifçe yağlayın. Karpuz dilimlerini orta ateşte her iki tarafı hafif kızarana kadar ızgara yapın. Ateşi düşürün, dilimlerin üzerine Kikkoman Teriyaki BBQ sauce with honey & smoky taste fırçalayın ve çevirin. Karpuz güzelce kaplanana kadar birkaç kez tekrarlayın.

**Adım 3**

**2 yemek kaşığı** kavrulmuş çam fıstığı - **125 gr** ufalanmış beyaz peynir - **3** dal doğranmış nane

Sıcak kavun dilimlerini şişlere geçirin. Üzerlerine beyaz peynir, çam fıstığı ve nane serpin.

**Adım 4**

**1 yemek kaşığı** kavrulmuş çam fıstığı - **125 gr** ufalanmış beyaz peynir - **3** dal doğranmış nane - **6** Geniş ahşap şişler veya dondurma çubukları

Sıcak kavun dilimlerini şişlere geçirin. Üzerlerine beyaz peynir, çam fıstığı ve nane serpin.