



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BUZLU KAVUN

6 kişilik Gerekli malzeme:

1 kg kavun,

1 tutam vanilya

3 çorba kaşığı mısır veya patates nişastası

1.5 kahve fincanı tozşeker

3 çorba kaşığı iri çekilmiş antepfıstığı

Kavunun içini çıkarıp doğrayın. Mikserde püre haline getirip çelik tencereye alın. Nişasta ilave edip eriyinceye kadar karıştırın. Tozşekeri ekleyip orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin.

Kavun püresini ateşten alıp fıstığın üçte ikisini ve vanilyayı ilave edin. Karıştırıp soğumaya bırakın.

Hazırladığınız karışımı şekilli bir kalıba döküp buzdolabında 12 saat bekletin. Servis yapacağınız zaman servis tabağına ters çevirip kalan fıstığı üzerine serpin ve dilimleyip servis yapın.

[ML® Buzlu Şemen için tıklayın](#)