



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HİNDİSTANCEVİZLİ SÜTLÜ KAVUN SMOOTHİE

1 su bardağı hindistan cevizi
1 adet küçük kokulu kavun
2 su bardağı su
Buz

Tatlı, pasta yapımında kullanılan hindistancevizinin üzerine su konur ve en az 2 saat bekletilerek sütünün çıkması sağlanır. Kavunun kabukları soyulur ve çekirdekleri çıkarılır, rondooya atılır, şeklini kaybedene kadar çekilir. Surahiye hindistancevizi süzgeçten geçirilerek aktarılır. Üzerine kavun ve buz eklenir karıştırılır. Limonata bardaklarına konur. Her birine pipet bırakılır.