



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABUĞUNDA KAVUN SUYU

### Malzeme:

- 2 küçük kavun
- 3 su bardağı vişne veya ağaç çileği suyu
- 1/4 bardak limon suyu
- 2 çorba kaşığı pudra şekeri '
- 1/2 bardak temizlenmiş küçük kesilmiş şeftali, kayısı vs.
- 1/2 bardak temizlenmiş küçük küçük kesilmiş kavun

### Yapılışı:

Kavunları ortadan ikiye ayırarak, kabuklarını parçalamadan içlerini iyice boşaltın, çekirdeklerini atın. Kavunun yarım bardak kadarını küçük küçük parçalara bölüp ayırın. Kalan kavunu mikserde veya kaşıkla ezip kevgirden geçirin. Kesilmiş kavun parçalarıyla mevsim mey-valarını karıştırıp üstüne pudra şekerini dökün. Kavun suyu ve püresine vişne ve limon suyunu katın. Bunu da şekerli meyvaların üstüne dökün ve soğutun. Bu karışımı bardaklara bölün. Sonra bu vişne yerine üzüm, kayısı, şeftali suyu veya karışımlarını kullanabilirsiniz. Ancak bu kavun suyunu soğur soğumaz ikram edin zira tadı çabuk bozulur. Arzu ederseniz bir kavunun saplı tepesini kesin. İçini boşaltıp kase gibi kullanarak içecek doldurabilirsiniz.