



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ KAVUN SEPETİ

- 1 tane orta boy kavun
- 2 su bardağı süt
- 2,5 çorba kaşığı un
- 25 gram margarin
- 1 çay bardağı toz şeker
- 2 adet damla sakızı
- 4 tane kivi
- 2 su bardağı su
- 1,5 çorba kaşığı mısır nişastası
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 8 tane kiraz

Kivili pelte için; soyulmuş kivi, su, mısır nişastası, toz şeker ve kirazı çırpıp bir tencereye alın. Kısık ateşte sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın. Limon suyunu ekleyip bir taşım daha kaynatın. Ocaktan alıp ılımaya bırakın. Bir tencereye 1 su bardağı un, toz şeker ve damla sakızını alın. Kısık ateşte sürekli karıştırarak bir taşım kaynatın. Kalan sütü ilave edip muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırmaya devam edin. Ocaktan alıp ılımaya bırakın. Oda ısısında yumuşatılmış yağı muhallebiye ekleyip mikserde 5-6 dakika köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Kavunu ortadan ikiye keserek çekirdekli kısımlarını temizleyin. Muhallebiyi kavun sepetlerinin içine paylaşın. Buzlukta katılaşmaya kadar bekletin. Üzerine kivili pelteyi yayın. Buzdolabında 1-2 saat soğutun. Kiraz taneleri ile süsleyip servis yapın.

