



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KAVUN

Malzeme (4 kişilik): 1 büyük olgun kavun,
250 gr. çilek,
75 gr. tozşeker,
1/2 limonun suyu,
1 su bardağı çilek suyu

Kavunu, üzerinden bir kapak kaldırarak kesin. Kapağı servis için saklayın. Kavunun dibinden de etli kısmına gelmeyecek biçimde kesip tepside düzgün olarak durmasını sağlayın. Kavunun çekirdeklerini bir kaşıkla çıkarıp attıktan sonra kabuğu zedelemeyen içini çıkartın. Kavunu, kapağını ve dış kabuğunu buzdolabına kaldırıp soğumaya bırakın. Büyükçe bir kaba küçük parçalar halinde doğrayacağımız kavun içini, çilekleri, tozşekerini, limon suyunu ve çilek suyunu koyup buzdolabında bir saat kadar dinlendirin. Sofraya oturmada önce kapdaki malzemeyi kavunun içine doldurup üzerine de kapağını örtün. Servisten hemen önce buzdolabından alıp soğuk olarak servis edin.

Not: Bu tarifi çilek yerine farklı yumuşak meyvelerle de hazırlayabilirsiniz.