



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARA KARPUZ

1 misket limonunun suyu
1 limonun suyu
1 yemek kaşığı bal
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Üçgen şekilde kesilmiş karpuz dilimleri
Tuz
Servis için:
Nane yaprakları

Izgara tavayı orta derecede ısıtın. Bir kaba misket limonunun suyunu, limon suyunu, balı ve zeytinyağını aktarın. Blender ile çırpın. Hazırladığınız bu karışımı, bir fırça yardımıyla karpuz dilimlerinin üzerine sürün. Karpuzları ızgaraya alın. Her iki tarafında ızgara izleri oluşana dek pişirin. Pişen karpuzları tabağa koyun, üzerine tuz ve nane serpiştirdikten sonra servis yapın.