



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KARPUZ PELTESİ

500 gr olgun karpuz
1 su bardağı şeker
1 su bardağı su
4 çorba kaşığı buğday nişastası

Karpuz ortadan kesilir, kabuklarından ayrılarak küçük küçük dilimlenir, her dilim çekirdeklerinden arındırılır. Bir tencereye alınarak robotla iyice ezilerek püre haline getirilir. Üzerine şeker, nişasta ve su eklenir. Orta ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamını alana kadar pişirilir. Bir tepsiye dökülür. Buzdolabında soğuttuktan sonra kare kare dilimlenerek servise sunulur.