



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KARPUZ SEÇİMİNDE NELERE DİKKAT EDİLMELİDİR

Eğer dibi sarıysa karpuz tatlıdır. Bu karpuzun yata yata büyüdüğünü gösterir.

Karpuzun sapı yeşilse karpuz henüz olgunlaşmamış demektir.

Karpuzun vurduğunuzda tok bir ses alıyorsanız karpuz olgunlaşmış demektir.

Karpuzların tatlı ya da sulu olduğunu şeklinden de anlayabilirsiniz. İnce, uzun olan karpuzlar sulu olurken, yuvarlak karpuzlar tatlı oluyor.

Karpuz yüzeyindeki kahverengi noktalar ve çizikler karpuz büyürken çiçeğinin arılar tarafından çokça ziyaret edildiğini gösterir. Kahverengi benekli, çizikli karpuzları ne kadar çok olursa karpuz o kadar tatlı oluyor.

