



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KARPUZ ŞEMSIYESİ

<https://cook.com.tr>

Karpuz 1 Adet  
Taze Nane 3 Dal

Bir adet orta büyüklükteki karpuzun önce tepesini kesip çıkarın. Bu parçayı daha sonra kullanılmak üzere bir kenara ayırın. Daha sonra karpuzu ortadan ikiye ayırın. Görünen çekirdeklerini mümkün olduğunca ayıklayın. Daha sonra dondurma kaşığı ile karpuzun içinden küçük toplar çıkarıp bir kaptaki biriktirin. Karpuzun içte kalan kısımlarını da bir çorba kaşığı yardımı ile çıkarıp, düzgün bir iç yüzey elde edin. Dondurma kaşığı ile ayırmış olduğunuz karpuz toplarını, içi ayıklanan karpuz kabuğunun içine yerleştirip, aralarını nane yaprakları ile süsleyin. Birkaç tane kürdan yardımıyla, daha önce kesmiş olduğunuz karpuzun tepe kısmını karpuz kabuğunun üzerine şemsiye şekli verecek biçimde saplayarak servis yapabilirsiniz.

