



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVUN MEYVE SEPETİ

- 2 küçük kavun (ortalarından bölünüp çekirdekleri ayıklanmış)
- 125 gr çekirdeksiz yeşil üzüm
- 125 gr siyah üzüm (ortalarından bölünüp çekirdekleri çıkarılmış)
- 2 muz (kabukları soyulup ince dilimlenmiş)
- 3 şeftali (ortalarından bölünüp çekirdekleri çıkarılarak, iri küp biçiminde doğranmış)
- 2 çorba kaşığı toz şeker
- 30 gr (1/6 su bardağı) dövülmüş badem
- 30 gr (1/4 su bardağı) şam fıstığı (kabukları ayıklanmış)

Kavunların içlerini oyup büyük bir kaseye koyarak, boşalan kabukları saklayınız.

Çekirdeksiz üzüm, siyah üzüm, muz ve şeftaliyi de kaseye koyup şekeri ekleyerek, kaseyi üstünü örtüp buzdolabında 1 saat soğutunuz.

Meyveleri buzdolabından çıkarıp kavun kabuklarına doldurunuz. Üstlerine badem ve fıstığı serpip servis ediniz.

Not: Meyvelerin önceden hazırlanıp buzdolabında saklanarak, servis edileceği zaman kavunlara doldurulması gerekir.