



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVUN KASESİNDE MEYVE SALATASI

1 büyük kavun

125 gr çilek (yıkamış, sapları ayıklanmış ve her biri dörde bölünmüş)

1 portakal (kabuğu soyulup, beyaz kısımları ayıklanarak dilimlere ayrıldıktan sonra ince ince doğranmış)

2 çorba kaşığı toz şeker

200 gr (1/2 su bardağı) portakallı dondurma

Kavunun üstünden kapak çıkararak, çıkardığınız kapağı bir kenara koyunuz. Madeni bir kaşıkla kavunun çekirdeklerini çıkarınız.

Bir kaşıkla kavunun içini dikkatlice oyup çıkan kavunları orta boy bir kaseye aktarınız. İçi oyulmuş kavunu buzdolabında soğutunuz. Çilek, portakal ve şekeri kasedeki kavun içlerine ekleyiniz. İyice karıştırarak kaseyi buzdolabında 1 saat dinlendiriniz.

İçi oyulmuş kavunu ve dinlendirilmiş meyveleri buzdolabından alınız. Oyulmuş kavunu bir servis tabağına yerleştiriniz. (Gerekliyse kavunun servis tabağına iyi oturması için altından biraz kesiniz.) Kavunun içini soğuttuğunuz meyveyle doldurunuz.

Portakallı dondurmayı, kaşık kaşık meyvelerin üstüne koyup, bir kenara bıraktığınız kavunun kapağını üstüne kapatarak, servis ediniz.