



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVUN PELTESİ

- 1 adet küçük kokulu kavun (şemen)
- 1 çay bardağı şeker
- 1 su bardağı su
- 4 çorba kaşığı buğday nişastası

Kavun ortadan kesilir, çekirdekleri boşaltılır, küçük küçük dilimlenir. Bir tencereye alınarak çatalla iyice ezilir. Üzerine şeker, nişasta ve su eklenir. Orta ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamını alana kadar pişirilir. Kaselere paylaşılır (ya da bir tepsiye dökülür). Buzdolabında soğuttuktan sonra kasede (ya da dilimlenerek) servise sunulur.
