



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVUN SUYU

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 kilogram kavunun içi
3 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı bal
1 yemek kaşığı limon suyu
Soğuk su

Kavunun çekirdekli bölümünü alıp kabuğundan ayırdıktan sonra blender'ın içine irili ufaklı doğrayın. Üzerine toz şekeri ekleyip blender'ı çalıştırın. İyice püre olduktan sonra limon suyu ve balı ekleyip tekrar blender'ı çalıştırın. Kavunun bıraktığı suya bakarak içilecek kıvama gelene kadar soğuk su ekleyin.

Bu noktada tadına bakın eğer şekeri az ise tekrar ekleyin. Şeker eriyene kadar karıştırın. Meyve suyunun içerisinde hiçbir tortu istemiyorsanız kevgirin içine tek kat koyduğunuz tülbentten suyunu süzün. Servise kadar buzdolabında bekletip bardaklara dökerek servis edin.

