



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVUNDA KAYISI KOKTEYLİ

1 adet orta boy kavun
15-20 adet kayısı
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su

Kayısının çekirdekleri çıkartılır, üzerine su ve şeker eklenir, yumuşayana kadar haşlanır. Kavunun üst taraftan kapağı çıkarılır, çekirdekleri temizlendikten sonra, kavunun içi oyulur, çıkan parçalar ve hazırlanan kayısı birleştirilir, robottan geçirilerek pürüzsüz bir hale getirilir, tekrar oyulmuş kavuna doldurulur, buzdolabında soğutulularak servis edilir.