



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVUNLU DONDURMA

Yarımdan biraz fazla tatlı kavun
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı su
Çeyrek limonun suyu

Şekeri ve suyu 7-8 dakika kaynatın ve soğumaya bırakın. Ayrı bir kaseye kabuklarından ayrılmış ve küpler halinde doğranmış kavunu alın. Soğuyan şekerli su ve limon suyu ilavesiyle birlikte el blenderı yardımıyla meyvelerinizi püre haline getirin. Pürüzsüz bir kıvam alan dondurmanızı buzluktan çıkardığınız kaba yayın ve en az 20 dakika bekleyin. Dondurmanızı derseniz bütün olarak, derseniz küçük parçalar halinde dondurabilirsiniz.