



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVUNLU DONDURMA

1 kavun
1 yemek kaşığı bal
Yarım çay bardağı şeker
3 damla limon

Kavunumuzun çekirdeğini ayıklayıp kabuğunu soyuyoruz ve küp küp doğruyoruz. Benimki yumuşak diye rastgele doğradım, sizinkisi o kadar yumuşak değilse küçük küçük küp küp doğramanızı tavsiye ederim . Balımızı da ekleyip mikserle püre haline getiriyoruz. Benim maalesef evde sadece bir yemek kaşığı bal kalmış yoksa hepsini ballı yapıp şeker koymamak daha sağlıklı olurdu. Siz nasıl arzu ederseniz artık... Kavuna şekeri ekleyip şeker içinde kaybolana kadar mikserden geçiriyoruz. En son 3 damla limon suyu ekleyip karıştırıyoruz ve kaplarımıza boşaltıp ağzını kapatıp derin dondurucuya koyuyoruz. Donunca dilediğimiz şekilde servis ediyoruz.

