



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVUNLU HİNDİSTANCEVİZLİ KUPLAR

1 adet Galya kavunu
2 su bardağı su
½ su bardağı toz şeker
1 çay bardağı buğday nişastası
1 yemek kaşığı hindistancevizi rendesi
Üzeri için:
Çilek

Kavunun çekirdeklerini dikkatli bir şekilde çıkarın. Kavunu küp küp doğrayıp derin bir tencereye alın ve blenderdan geçirin. Üzerine su, nişasta, toz şeker ve hindistancevizini ilave edip tekrar blenderdan geçirin. Tencereyi orta ateşe alıp karıştırarak pişirin. Muhallebi kıvamı alan tatlıyı kuplara paylaşın. Buzdolabında soğuttuktan sonra küçük küçük doğranmış çileklerle süsleyip servis yapın.