



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NANELİ KAVUN ÇORBASI

2 adet kavun  
1 adet limon  
20 gr. şeker  
Taze nane

Kavunları ortalarından ikiye kesin. Çekirdeklerini çıkartın. Kabuğuna zarar vermeden kaşık yardımıyla içini temizleyip mutfak robotuna koyun.

Limonun suyunu sıkın. Taze nane yaprakları, şeker ve limon suyu ile 2 dakika kadar çevirin. Buzdolabında soğumaya bırakın.

Kavunların altını hafifçe kesip düzleştirin. Buzdolabında beklettiğiniz çorbayı kavunun içine koyun. Çorbayı taze nane yapraklarıyla süsleyerek bekletmeden servis yapın.

