



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OBUR KURBAĞA PRENS

<https://www.droetker.com.tr>

Dolgu:

- 1 adet kavun (orta boy)
 - 2 poşet Dr. Oetker Crème Olé Vanilya Aromalı
 - 1 su bardağı iri kırılmış ceviz
 - 1 su bardağı küp şeklinde doğranmış çilek
 - 1 su bardağı böğürtlen
 - 1 su bardağı kiraz
 - 1 çay bardağı küp şeklinde doğranmış kayısı
- Süslemek için:
- 1 adet kalp şeklinde marshmallow
 - 2 adet böğürtlen

Kavundan büyük bir dilim çıkarın. Dilimin ve kavunun çekirdekli kısımlarını ayıklayıp içlerini bir kaşık yardımı ile sıyrarak alın, mutfak robotunda püre haline getirin ve buzdolabında bekletin. İçini boşalttığınız kavunun suyu süzülmesi için, kesilen kısmı altta kalacak şekilde derin bir kaba alın ve buzdolabında en az 2 saat bekletin. Kavun püresini bir çırpma kabına alın. Üzerine Crème Olé poşetlerini ilave edin ve mikserin çırpıcı uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Cevizi ekleyin ve kaşık ile karıştırın. Suyu süzölmüş olan kavunun içine doldurun. Çilek, böğürtlen, kiraz ve kayısıları derin bir kaseye alın, kaşık ile ezmeden karıştırın. Crème Olé'nin üzerine meyveleri doldurun. Kavundan kestığınız dilimin kabuğunu uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Uçlarında küçük birer parça kesin ve el şeklini verin. Kalan uzun kısımları da ikiye kesin ve kol şeklinde servis tabağına yerleştirin. Kalp şeklindeki marshmallow'u enlemesine ikiye kesin. Böğürtlenlerle birlikte kürdanlara batırın ve kavunun üzerine göz şeklinde yerleştirin. Bekletmeden servis yapın.

