



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SOĞUK KAVUN SUYU ÇORBASI

1/2 küçük boy kavun  
1 çay kaşığı rendelenmiş taze zencefil  
1 yemek kaşığı bal  
Yarım limonun suyu  
2 bardak süt

Kavunun kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkarın. Sütü balla birleştirip, tencereye alın ve biraz kaynatıp soğumaya bırakın. Kavunu dilimleyin ve mutfak robotuna atın. Püre kıvamına getirin. Üzerine soğuyan ballı sütü, zencefili ve limon suyunu da ekleyip, mutfak robotunda karıştırın. Kavun çorbasını bir kaba boşaltın ve buzdolabında 2 saat dinlendirip servis yapın.