



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜBYE

1/2 su bardağı kış kavunu çekirdeği

1/4 su bardağı toz şeker

1.5 su bardağı kaynar su

Kavun çekirdeklerini iyice yıkayıp, liflerinden ayırın. Pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine yerleştirip, önceden ısıtılmış 120- 130 derece fırında iyice kuruyana dek bekletin. Tozşekerle birlikte mutfak robotunda un haline getirip tencereye alın. Üzerine sıcak suyu ilave edip 5 dakika kaynatın. Ocaktan alıp, soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra 1 gece buzdolabında dinlendirin. Rengi beyazlaşan sübyeyi temiz bir tülbentten geçirip servis yapın.

