



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞURUPTA KAVUN

Fazla olgunlaşmamış kavunları 4'e bölüp çekirdeklerini temizledikten sonra üzerlerini kaplayacak biçimde sirke dökerek 24 saat dinlendirin. Suyu süzüp 1 litre suya 400 gr. şeker hesabıyla bir şurup hazırlayın. Şurubun içine 4 diş karanfil, 2-3 tane karabiber ve kişniş otu ilave edin. Şurubu, kaynar halde, tekrar kavunların üzerine döküp, kavunları 3 gün daha bu şurupta dinlendirin.

Kavunları şuruptan alıp kavanozlara doldurun. Şurubu yeniden 2 dakika daha kaynatıp kavanozdaki kavunların üzerine dökün. Kavanozların ağzını sıkıca kapayın.