



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ KAVUN TATLISI

1 adet kavun
Yarım kilo vişne
1 çay bardağı ceviz
1 çay bardağı şeker
200 gram dondurma

Kavunun içini ovup çekirdeklerini çıkartın. Daha sonra kenarlarını üçgen şekilde kesin. Vişneleri bir tavada şekerle birlikte 5 dakika kadar kaynatın ve soğumaya bırakın. Kavunun içine önce kaymaklı dondurmaya yerleştirin. Ardından üzerine cevizleri ve vişneleri boşaltın. Dolapta ya da dondurucu da bekleyip dilimleyin ve servis yapın.