KAVUNLU MUHALLEBİ

4 Su bardağı süt
2 Su bardağı kavun suyu
1 Su bardağı toz şeker
1 Su bardağı buğday nişastası

Kokulu küçük kavun kesilir, rendelenir, süzgeçten geçirilerek suyu çıkarılır.
Bir tencereye soğuk süt, kavun suyu, şeker ve nişasta konur. Soğuk olarak nişasta ve şeker eriyene kadar karıştırılır.
Karışım orta ateşli ocağa yerleştirilir. Sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
Sıcakken kaselere pay edilir. Oda ısısında ilk harareti çıkan kavunlu muhallebi buzdolabına konur.
En az 2 saat soğuduktan sonra, üzeri arzuya göre değişik kuru yemişlerle süslenir, servise sunulur.

Not: Kavunlu muhallebi için en uygun kavun türü "şemen"dir. Şemen, küçük, sarı, kokulu ve tatlı kavundur.