



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

KAVUNLU MUHALLEBİ



4 Su bardađı süt
2 Su bardađı kavun suyu
1 Su bardađı toz Őeker
1 Su bardağı buğday niŐastası

- # Kokulu küçük kavun kesilir, rendelenir, süzgeçten geçirilerek suyu çıkarılır.
- # Bir tencereye soğuk süt, kavun suyu, Őeker ve niŐasta konur. Sođuk olarak niŐasta ve Őeker eriyene kadar karıŐtırılır.
- # KarıŐım orta ateŐli ocağa yerleŐtirilir. Sürekli karıŐtırarak göz göz olana kadar piŐirilir.
- # Sıcakken kaselere pay edilir. Oda ısısında ilk harareti çıkan kavunlu muhallebi buzdolabına konur.
- # En az 2 saat sođuduktan sonra, üzeri arzuya göre deđiŐik kuru yemiŐlerle süslenir, servise sunulur.

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