



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

BUZLU ŞEMEN



- 1 Adet şemen kavunu (küçük kokulu kavun)
- 1 Su bardağı süt
- 6 Çorba kaşığı toz şeker
- 1 Çorba kaşığı mısır nişastası

- # Kavun dörde kesilir, çekirdekleri çıkartılır, rendenin iri tarafıyla rendelenir.
- # Tencereye rendelenmiş kavun, süt, toz şeker ve mısır nişastası konur, soğuk olarak mısır nişastası ve şeker eriyene kadar karıştırılır.
- # Karışım, orta ateşli ocağa yerleştirilir, ara sıra karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
- # Küçük kaselere ya da buz kalıplarına dökülür, bir süre oda ısısında bekletildikten sonra buzluğa konur.
- # Buzlukta en az bir gece bekletilir, servis yapmadan hemen önce, buzluğaktan çıkarılır, servis tabaklarına ters çevrilir.

Not: Buzlu şemen süt katılmadan da hazırlanabilir.