

# Çeşme Esintili Sakız Kavun Kâsesi

Toplam 8 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~146 kcal

Açılış 1/10

Çeşme esintili sakız kavun kâsesi; soğuk yoğurt, ballı tatlı ve damla sakız aromasıyla tabakta buluşturur. Yaz öğleden sonraları için hafif, sade bir tatlı.

## Malzemeler

- 4 dilim Kavun
- 1 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Bal
- 1 çimdik Damla sakız
- 1 yemek kaşığı Antep fıstığı (opsiyonel)
- 5 yaprak Taze nane (opsiyonel)

## Yapılışı

- Kavunu küçük küpler halinde doğrayın, 10 dakika buzdolabında soğutun.
- Damla sakız tanelerini öğütüp 1 tatlı kaşığı şekerle havanda toz haline getirin.
- Yoğurda bal ve dövülmüş damla sakız ekleyip çırpıcıyla 1 dakika çırpıp pürüzsüz, akıllı krema elde edin.
- Servis kâselerine soğutulmuş kavun küplerini paylaşın, üzerine sakız tozunu yoğurt karışımına ekleyin.
- Üzerine k1y1 Antep fıstığı ve opsiyonel taze nane yapraklarını serpip soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Damla sakız tanelerini öğütüp toz şekerle havanda ezerseniz aroma yoğurda daha iyi geçer; k1y1 Antep fıstığı son anda eklenir, yumuşamasın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üzerine k1y1 Antep fıstığı ve isteğe bağlı taze nane serpin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş