



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Honigmelonenpudding

Kavunlu Muhallebi



4 Gläser Milch
2 Gläser Honigmelonensaft
1 Glas Zucker
1 Glas Weizenstärke

- # Eine kleine Honigmelone zuschneiden, hobeln und durch den Sieb drücken um den Saft auszupressen.
- # In einen Topf kalte Milch, Saft der Melone, Zucker und Weizenstärke geben. Die Zutaten im kalten Zustand zusammenmischen bis Zucker und Weizenstärke sich auflösen.
- # Auf mittlerer Hitze unter ständigem Rühren köcheln bis es anfängt zu blupern.
- # Warm in Schalen umfüllen und sobald es in Zimmertemperatur lauwarm geworden ist in den Kühlschrank stellen.
- # Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kühlen, die Oberfläche kann auf Wunsch mit Trockenfrüchten verziert und serviert werden.

Tipp: Für die Zubereitung des Honigmelonenpuddings eignen sich am besten "Şemen". Şemen ist eine kleine gelbe, angenehm riechende und süße Melonenart.