

# Sakiz Kavun Kasesi

Toplam 8 dk

Hazırlık - Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~146 kcal

Açılış 1/10

Çeşme usulü sakiz kavun kasesi, soğuk kavunu hafif sakiz aroması ve yoğurtla buluşturarak serin, meyvemsi ve yazlık bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 4 dilim Kavun
- 1 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Bal
- 1 çimdik Damla sakiz

## Yapılış

- Kavun ve Yoğurt ile ana karışımı tencerede oluşturun.
- Kavun ve Bal malzemelerini üst katman için ayrı tutun.
- Kavun karışımını bardaklara eşit biçimde paylaşın.
- Damla sakizleyip kuplar 20-30 dakika buzdolabında dondurun.
- Bal serpip tatlıya blaptan çikararak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Damla sakiz çok az kullanmak kavunun tadında tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kaseyi soğuk verin, üstüne kavun ve Antep fıstığı serpin.

## Alerjenler

Süt