



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU SORBE

3 adet limon
210 gr. toz şeker
2 adet yumurta beyazı
500 gr. su

1. Limonlardan birinin kabuğunu rendeleyin. Ardından 3 limonun birden suyunu sıkın.
2. Su ve şekeri bir tencereye alın; şeker eriyene kadar ısıtın. Soğumaya bırakın. Limon suyunu ve limon kabuğu rendesini ilave edip karıştırın. Karışımı buzdolabına koyun.
3. Yumurta beyazını beze kıvamına gelinceye kadar çırpın. Soğuyan limonlu karışıma ilave edip karıştırın.
4. Dondurma makinenizi çalıştırın. Karışımı hareket halinde olan dondurma makinesine dökün ve kıvam alana kadar, yaklaşık 15-20 dakika çalıştırın. Sorbenizi plastik spatula yardımıyla başka bir kaba alın. Buzdolabına koyup -18°C'de muhafaza edin.

