



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YASEMİN AYLI SORBE

270 gr. řeker
10 gr. yasemin ayı yaprağı
1 adet limonun suyu
1 lt. su

1. Yasemin ayı, su ve şekeri kaynatıp 10 dakika demlendirin. ayı süzüp limon suyunu ekleyin ve soğumaya bırakın.
2. 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.

