



## LİMONLU SORBE

Limon:2ad  
Toz şeker:200gr  
Su:500ml  
Yumurta akı:1ad

Limonların beyaz kısmını almadan Kabuklarını soyun.  
Sularını sıkın.  
Bir kaçorolada,şekeri,suyu ve limon kabuklarını bir taşım kaynatınız.  
Ateşten alıp ılınmaya bırakınız.  
Eğerki şeker termo metreniz varsa soguttugunuz şeker karışımın  
18-20c olması gerekir.  
Limon suyunu ve yumurta akını çırpılarak ilave edin. İyice karışmalarını  
sağlayın.  
Karışımı ince bir süzgeçten geçiriniz. Dondurup servis ediniz.



Fotoğraf "ablam ablam" tarafından gönderildi. 18.06.2019