



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİLİ SORBE

1 adet yeşil limon  
1 adet çubuk vanilya  
100 gr. şeker  
500 gr. şeftali  
1 adet yumurta beyazı

Yeşil limonun kabuğunu rendeleyip suyunu sıkın. Çubuk vanilyayı boylamasına ikiye kesin ve özünü kazıyın. Limon kabuğu rendesi, limon suyu, çubuk vanilya ve özünü bir tencereye alın; 100 ml. su ve şekeri ilave edip önce fokurdayana, sonra altını kısıp şurup kıvamına gelinceye kadar kaynatın. Şeftalileri yıkayıp ikiye kesin, çekirdeklerini çıkartın ve dilimleyin. 4 dilimi ayırıp kalanını hazırladığınız şurup ile el blenderi'nde püre haline getirin. Yumurta beyazını çırpıp püreye ilave edin ve karıştırın. Püreyi plastik bir kalıba alıp buzlukta en az 6 saat bekletin. Kalıptan çıkartıp parçalara kesin, tekrar blender'dan geçirip porsiyonlük bardaklara paylaşın. Nane yaprakları ile süsleyip servis yapın.