



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ADAÇAYLI PORTAKALLI SORBE

- 5 adet taze portakalın suyu
- 2 adet portakal kabuğu rendesi
- 2 adet limon suyu
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı su
- 1 adet adaçayı yaprağı

Şeker ve suyu bir tencerede 5 dakika boyunca kaynatın. Kaynadıkça su seviyesi azalacaktır. Portakal kabuğu rendesini suya ekleyin ve soğumaya bırakın. Adaçayı yaprağı, limon ve portakal suyunu karışıma ilave edin. Bunları mutfak robotuyla iyice karıştırın ve yaklaşık 10 saat buzluğun en soğuk kısmında, 2-3 saatte bir çıkarıp çırpıcıyla karıştırarak kıvam almasını sağlayın. Daha sonra kaşık yardımıyla alarak servis yapın.