



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AHUDUDULU SORBE

<https://www.elele.com.tr>

550 gr. ahududu  
1/2 su bardağı su  
150 gr. şeker  
2 tatlı kaşığı mısır nişastası  
2 tatlı taze limon suyu

Suyu ve ahududuları mutfak robotundan geçirin ve püre haline getirin. Elekten geçirerek çekirdeklerini ayıklayın. Tekrar mutfak robotuna alın, mısır nişastasını, limon suyunu ekleyin, şeker eriyinceye kadar karıştırın. Dondurma makineniz varsa kullanım talimatına göre dondurun. Hala yumuşaksa derin dondurucuda bir süre bekletin. Buzdolabınızın dondurucu kısmında da sorbenizi yapabilirsiniz. Malzemeyi dondurucuya dayanıklı bir kaba alın. Bir saat kadar dondurun. Buzluktan çıkarıp, kabın kenarlarında oluşmaya başlamış buzları kaşıkla karıştırın. Tekrar dondurucuya koyup 30 dakikada bir tamamen kristalleşene kadar karıştırın. Daha sonra servis edin.

