



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## ANANASLI SORBE

- 1 adet ananas
- 2 adet limonun suyu
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay kaşığı salep
- 1 su bardağı su
- 2-3 dal ince kıyılmış taze fesleğen

Ananası soyup suyunu çıkartın. Malzemeleri bir kapta karıştırın. Dondurma makinasın da dondurma kıvamına gelinceye kadar çevirin. Buzlukta 2 saat beklettikten sonra servis yapın. Dondurma makinanız yoksa karışıma yarım su bardağı daha su ilave edip, çatalla çırparak sorbe hazırlayabilirsiniz. Sorbeleri çelik ya da payreks, fakat fazla derin olmayan bir kaba koyun ve derin dondurucuda yarı yarıya donuncaya kadar, ortalama 3 saat bekletin. Bu arada her 30 dakikada bir karışımın tamamını çatalla karıştırarak kabartın. Sorbe hazır olduğunda tekrar karıştırın ve hiç bekletmeden, soğutulmuş bir bardak ya da kasede servis yapın.

