



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ GRANİTA

270 gram böğürtlen
80 gram tozşeker
160 ml su
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı margarin

Küçük bir sos tenceresinin içine toz şekeri ve suyu koyun. Toz şeker tamamen eriyip, sos hafifçe fokurdamaya başladığında ocağın altını kapatın. Limonu ekleyin. Bir kaşık yardımıyla sosu 1-2 dakika karıştırın ve iyice soğuyana kadar bekletin.

Böğürtlenleri ve margarini, el blenderiyle püre haline getirin.

Soğuyan şerbetle bu püreyi karıştırın ve tel süzgeçten geçirin.

Plastik veya çelik bir saklama kabına koyun ve kaşığıın sırtıyla üzerini düzleştirin. Kapağını kapatın.

Saklama kabını difrize yerleştirin ve 2 saat kadar bekletin.

Bu sürenin sonunda difrizden çıkardığınız granitayı bir çatal yardımıyla kenarlardan içeri doğru harmanlayın. Çok fazla karıştırmamaya dikkat edin. Aksi takdirde granitanız sorbe olur.

Kabı tekrar difrize koyun. Bir kaç saat (3-4 saat) daha difrizde bekletin.servis edin.

