



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİLEKLİ VE NANELİ GRANİTA

### Malzemeler:

- 1 su bardağı tozşeker
- 350 gram su
- 3 adet taze nane yaprağı
- 600 gram taze çilek
- 1 çorba kaşığı limon suyu

### Yapılışı:

Şurup için bir tencerede tozşeker, su, limon suyu ve nane yaprağını 10 dakika kısık ateşte pişirin. Şurubu ocaktan alıp soğumaya bırakın. Taze çilekleri temizleyip blenderde ezdikten sonra metal bir kaba aktarın. Üzerine şurubu ilave edip karıştırın. Buzlukta kenarları donmaya başlayınca her 20 dakikada bir çatal yardımı ile buzları kazıyın. Tam donduğunda granitanız servise hazırdır. Taze nane yaprakları ve meyvelerle süsleyip hemen servis yapın.

---