



DONDURULMUŞ VIŞNELİ SORBE

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

500 g dondurulmuş vişne
300 g şeker
150 ml su
30 ml limon suyu

Su ve şekerini karıştırıp kaynatarak şerbeti hazırlayın. Şerbet hazır olduktan sonra içine limon suyunu da ekleyip, buzdolabında soğumaya alın. Vişneleri mutfak robotunda ezin, çıkan suyu ve posayı şerbetinizin içine ekleyin. Cam bir kabın içine alın, ağzını sıkıca kapatın ve buzlukta koyun. 2 saatte bir buzluktan çıkartıp karıştırın. Dolabınızın soğukluk ayarına göre yaklaşık 8 saatte sorbeniz kıvamını alacaktır.

