



KARPUZ SORBE

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

1/2 orta boy karpuz
2 yemek kaşığı taze lime suyu
30 g toz şeker
50 ml su

Su ve şekeri küçük bir tencerede, şeker eriyinceye kadar karıştırarak kaynatın ve soğumaya bırakın. Karpuz dilimlerini lime suyu ile birlikte mutfak robotundan geçirip süzün. Hazırladığınız şurupla karıştırarak derin dondurucuya koyun. Bir saat sonra dondurma makinenizin haznesine koyup, yarım saat işlem den geçirin. Dondurma makineniz yoksa karışımı derin dondurucuya dayanıklı, yayvan bir kaba dökün. 30 dakikada bir çıkarıp bir çatala karıştırın.

