



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARPUZ SORBE

1.5 kg. karpuz
1 su bardağı su
1 adet limonun suyu
2 limonun kabuğu

Karpuzu ortadan ikiye bölüyoruz. Çekirdeklerini temizliyoruz. Çekirdeklerini iyice temizlediğimiz karpuzların kabuklarını soyuyoruz. Minik parçalar halinde dilimliyoruz. Blenderda limon kabukları ile birlikte püre haline getiriyoruz. Püre haline geldiğinde su ve limon suyunu ekleyip karıştırıyoruz.

Sorbeyi bir cam kaseinin içine koyup derin dondurucuya kaldırıyoruz. Bir saat arayıyla çıkarıp hızla karıştırıp tekrar dondurucuya yerleştiriyoruz. Bu işlemi üç kez tekrarladıktan sonra 12 saat dinlenmeye bırakıyoruz. Sorbe kıvamını aldığı anda servis ediyoruz.

