



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARPUZ SORBE

4 su bardağı karpuz (çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış)
1/2 su bardağı şeker
1/4 su bardağı limon suyu
1/4 su bardağı su

Karpuz dilimlerini alın ve çekirdeklerini çıkarın. Ardından karpuz parçalarını doğrayın ve bir blender veya mutfak robotunda püre haline getirin.

Bir tencereye şeker ve suyu ekleyin. Orta ateşte kaynamaya bırakın ve şeker tamamen eriyene kadar karıştırın. Şeker tamamen eridikten sonra ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan şekerli suyu karpuz püresine ekleyin ve limon suyunu da ilave edin. İyice karıştırın.

Karışımı bir dondurma makinesine veya derin bir dondurucuya aktarın. Dondurucuda karışımı yaklaşık 4-6 saat veya dondurma makinesinde üreticinin talimatlarına göre işleme alın.

Dondurma kıvamına gelen sorbeyi servis yapmadan önce 5-10 dakika oda sıcaklığında bekletin. Ardından top şeklinde veya kaselere alarak servis yapabilirsiniz.

