



KARPUZLU SORBE

1 kg karpuz
1 ay bardađı toz Őeker
1 ay bardađı su
1 tatlı kaŐığı salep
200 ml Pakmaya ŐefKrema

Őeker ve salebi tencerede karıŐtırın. Su ilave edin. Birkaç taŐım kaynatın. Ocaktan alın, soğumaya bırakın. Karpuzun çekirdeklerini temizleyin. Karpuzu mutfak robotunda püre haline getirin. Karpuz püresini ve önceden ırptığınız Pakmaya ŐefKrema'yı soğuyan salepli Őerbetle karıŐtırın. Buzdolabında bir gün bekletin. Arada bir kaŐık yardımıyla karıŐtırarak havalandırın.

