



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAVUN SORBE

1 buçuk fincan su  
1/2 fincan şeker  
250-300 gram kavun  
1 tatlı kaşığı yağ

Küçük bir tencerede yağ, su ve şekerı kaynatın. Şeker eriyene kadar, yaklaşık 2 dakika orta ateşte pişirin. Şeker şurubunu alıp 30 dakika kadar bekleterek, soğutun.

Kavunu blender'dan geçirip püre haline getirin (Toplamda 2 bardak dolusu kavun püresi elde etmiş olmalısınız). Soğuyan şeker şurubu ile karıştırın. Dondurma makinenizin kullanım talimatlarına uygun olarak, sorbeyi dondurun.

