



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVUNLU SORBE

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

1 kilogram kavun
1 su bardağı su
1 adet limonun suyu ve kabuğu

Kavunu ikiye bölün ve kabuğu soyup, çekirdeklerini temizleyin.
Minik parçalar halinde kesip blenderın içine koyun ve püre haline getirin.
Püre haline geldiğinde su, limon suyu ve kabuğunu ekleyip, karıştırın.
Sorbeyi bir cam kaseye koyun, 1 saat arayla çıkarıp karıştırın ve yeniden dondurucuya yerleştirin.
Bu işlemi 3 kez tekrarlayın ve son olarak 12 saat dondurucuda bekletin. Kavunlu sorbeniz hazır.

