



KAVUNLU SORBE

300 ml. su
140 gr. şeker
½ adet limon suyu
500 gr. kavun (ayıklanmış ve doğranmış)

1. Su ve şekerini bir tencereye alıp kaynatın. Oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Tamamen soğuduktan sonra limon suyu ve kavunu ilave edip blenderde püre haline getirin.
2. Dondurma makinenizi çalıştırın. Karışımı hareket halinde olan dondurma makinesine dökün ve kıvam alana kadar, yaklaşık 15-20 dakika çalıştırın. Sorbenizi plastik spatula yardımıyla başka bir kaba alın. Buzdolabına koyup -18°C'de muhafaza edin.

