



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU SORBE

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

275 g toz şeker
600 ml su
1 limonun rendelenmiş kabuğu
1 su bardağı limon suyu
30 g pudra şekeri
Servis için:
6 limon
Süslemek için:
Limon kabukları
Nane yaprağı

Toz şeker ve suyu bir tencereye alıp orta ateşte şeker iyice eriyene kadar kaynatın. Ocaktan alıp limon kabuğu rendesini, limon suyu ve pudra şekerini ekleyip karıştırın. Karışımı bir gece buzlukta bekletin. Servis için limonları üst kısımlarını kesip içlerini çok ince bir dış kabuk kalacak şekilde çıkartın. Buzluktan çıkarttığınız sorbeyi limon kabuklarının içine paylaşırıp tekrar buzdolabında koyarak 4 saat daha bekletin. Nane yaprağı ve limon kabuğu ile süsleyerek servis yapın.

