



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LİMONLU SORBE

4-5 adet limon  
1 su bardağı toz şeker  
2 su bardağı su  
Yeteri kadar nane şekerleme

1 limonun kabuğunu rendeleyin ve limonu sıkın. Kalan limonları dilimleyip derin bir kaptan üzerine toz şeker ve limon rendesi ile limon suyunu ilave edip 1 gün dolapta bekletin. Dolapta şekerle bekleyen dilimlenmiş limonları elinizle iyice sıkıp posasını çıkarın. Üzerine suyu ekleyip derin bir kaptan dondurucuya koyun. 1 saat arayla karıştırın. Sorbe kıvamına gelince nane ve şekerlemelerle servise sunun.

