



LİMONLU SORBE

Limon:2ad
Toz şeker:200gr
Su:500ml
Yumurta akı:1ad

Limonların beyaz kısmını almadan Kabuklarını soyun.
Sularını sıkın.
Bir kaçorolada,şekeri,suyu ve limon kabuklarını bir taşım kaynatınız.
Ateşten alıp ılınmaya bırakınız.
Eğerki şeker termo metreniz varsa soguttugunuz şeker karışımın
18-20c olması gerekir.
Limon suyunu ve yumurta akını çırpılarak ilave edin. İyice karışmalarını
sağlayın.
Karışımı ince bir süzgeçten geçiriniz. Dondurup servis ediniz.



Fotoğraf "ablam ablam" tarafından gönderildi. 18.06.2019