



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANGOLU SORBE

<http://www.verita.com.tr>

1 adet Verita Yemeye Hazır Mango (Küp küp doğranmış)
4 yemek kaşığı (60ml) portakal suyu
150 g tozşeker
Şerit halinde kesilmiş portakal kabuğu
Süslemek için nane yaprakları

Şeker, portakal kabuğu ve 3/4 su bardağı suyu bir tencereye koyup kaynatın. Şeker eriyene kadar karıştırın. Kaynayınca, altını söndürüp soğumaya bırakın. Mangoyu ve portakal suyunu mutfak robotunda püre haline getirin. Soğuttuğunuz şekerli şurubu püreye karıştırıp, iyice çırpın. Daha sonra süzüp soğumaya bırakın. Soğuyunca, buz kabına koyup buzluğa koyun. Kenarları sertleşip donana kadar buzluğattan çıkarmayın. Yarı donmuş karışımı, bir kaşıkla mutfak robotuna ya da blendera koyup, yumuşayana kadar çekin. Tekrar buzluğa koyup, donması için bekleyin. Servisten 15-20 dakika önce buzluğattan çıkarıp, oda sıcaklığında bekleterek hafifçe yumuşamasını sağlayın. Nane yapraklarıyla süsleyin. Mangolu sorbeniz servise hazır.

