



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANGOLU SORBE

<https://tr.braun.com/>

375 gr. pudraşekeri
125 ml misket limonu suyu
500 ml su
1 misket limonunun rendelenmiş kabuğu
6 adet taze mango (yaklaşık 1,5 kg.)

Mangoları soyun ve etlerini çekirdeklerin etrafında eti kazıyıp alın. Pudraşekeri, limon kabuğu, limon suyu ve suyu bir kaba koyup kaynama noktasına kadar ısıtın ve 5 dakika kısık ateşte pişirin. Köpüğü sıyırıp alın ve sıvıyı soğumaya bırakın.

Soğumuş limon şurubunu ve mango parçalarını Braun Multiquick 7 Kablosuz el blendırının büyük doğrayıcı kabına koyun ve yumuşayınca kadar akıcı bir hale gelene kadar blendırdan geçirin.

Karışımı bir kaba koyup katılaşana kadar 3-4 saat dondurun.

Sorbeti dondurucudan çıkarın ve kaşıkla daha kolay alınabilmesi için 10 dakika dinlenmeye bırakın.

Not: Servis kaşığını sıcak suya batırın, böylece sorbet kolayca kayar ve servis için size güzel, yuvarlak bir şekil sağlar.

