



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANGOLU SORBE

375 gr pudra şekeri
125 ml misket limonu suyu
500 ml su
1 Adet misket limonunun rendelenmiş kabuğu
6 adet (yaklaşık 1.5 kg.) taze mango

1. 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 sıyrıp alın ve sıvıyı soğumaya bırakın.
2. 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.
3. Karışımı bir kaba koyup katılaşana kadar 3-4 saat dondurun.
4. Sorbeti dondurucudan çıkarın ve kaşıkla daha kolay alınabilmesi için 10 dakika dinlenmeye bırakın.