



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NARLI SORBE

<https://www.elele.com.tr>

4 su bardağı taze sıkılmış nar suyu  
250 gr toz şeker  
2-3 yemek kaşığı limon suyu  
2 yemek kaşığı nar aromalı şurup

Nar suyunun yarısını ve şekerini tencereye alın. Şeker eriyene kadar kısık ateşte ısıtın. Tencereyi ocaktan alıp kalan nar suyu, limon suyu ve nar şurubunu ekleyin. Narlı karışımı iyice karıştırın. Hava geçirmeyen bir kaba (kapaklı çelik bir kaba) aktarın buzlukta 6 saat bekletin. Altı saat sonunda kabı buzlukta alıp sorbeyi çatalla ezin. Birer saat aralıklarla bu işlemi 4-5 kez tekrarlayın. Kabı tekrar buzluğa yerleştirip 4-5 saat daha bekletin. Dondurma kaşığıyla şekil verip servis yapın.

