



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RAVENTLİ SORBET

4 kişilik Malzeme:

500 g ravent (kırmızı türden),
1 limonun suyu ve kabuğu,
yarım baton vanilya,
125 g şeker.

Sos:

6 soyulmuş yarım kayısı (konserve),
limon suyu,
vanilyalı sos

Raventleri soyun ve 2 cm büyüklüğünde küpler halinde kesin. Raventi öteki malzemelerle yumuşayınca kadar 6 - 7 dakika pişirin.

Raventi soğumaya bırakın, limon kabuğunu ve vanilyayı çıkartın. Raventi mikserde püre haline getirin ve bir metal kaba doldurun. Kabı buzluğa kaldırın ve 15 dakikada bir çıkarıp karıştırın. Kayısıları, vanilyalı sos ile püre haline getirin. Ravent sorbetini kayısı sos ve meyvelerle sofraya getirin.

Öneri: Sorbeti buzlukta dondurun, servis yapmadan 20 dakika önce buzluktan alın ve mutfak robotunda karıştırın.