



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SORBE HAKKINDA

www.kadinlarbilir.com

Birçok kişinin ilk tadışta dondurmayla karıştırdığı sorbe, sadece meyve püresi ve şekerle yapılan gayet hafif ve serinletici bir yaz tatlısı. Üstelik yapımı dondurmadan çok daha kolay!

Sorbenin geçmişî dondurmadan çok daha eskilere dayanıyor. İlk kez M.Ö. 3000 yılında Çinliler tarafından keşfedilen sorbe, oradan Arap ve Perslere geçmiş, yakın ilişki de bulunduları İtalyanlar tarafından ise bütün Avrupa'ya yayılmış.

Bir başka rivayete göre ise ünlü gezgin Marco Polo, Çin'de öğrendiği sorbeyi Avrupa'ya taşımış. Kral I. Karl'ın aşçısı bu tarifin içine krema ekleyerek onu dondurma haline getirmiş. Bu tatlı aristokratlar ve zenginler arasında çok sevilerek giderek yayılmış. Ancak halk dondurma ve kardeşi sorbeyle ancak 18'inci yüzyılda tanışabilmiş.

Sorbe ya da diğ er adıyla sorbetin isminin kökeni, tatlı içki anlamına gelen Türkçe 'şerbet', Arapça 'şarap'tan geliyor. Aslında her ne kadar geçmişinin Çin'e dayandığı iddia edilse de, sorbenin adını bile duymamış, nasıl yapıldığından habersiz Karadeniz halkı yüzlerce yıldır yaylalarda pekmez ve karı karıştırarak kendi ilkel sorbesini yapıyordu.

Hala daha kar vakti ellerine pekmezi alıp yaylalara çıkar, karın en temiz yeriyle pekmezi bir güzel karıştırıp afiyetle yer Karadenizliler. Belki sahip çıkmamız gereken bir tatlımız daha vardır, kimbilir?

Klasik dondurmadan farklı bir şekilde yumurta ve süt olmadan hazırlanan sorbeler, hemen her çeşit meyveden yapılabilir. Ancak en garantili lezzetler karadut, limon, böğürtlen, çilek, karpuz ve kavunla elde ediliyor. Lezzetlerde çeşitlilik yaratmak için şurup yerine likör, şampanya veya meyve çayı da kullanılabilir. İçinde yumurta ve süt olmadığı için dondurmaya göre daha yumuşak ve kristalize olan sorbeler, yemek aralarında damak tadını nötrleştirmek için de tüketiliyor. Sorbeler de tıpkı dondurmalar gibi önceden soğutulmuş kup veya yüksek ayaklı kadehlerde servis ediliyor. Bazen de üzerine fındık, fıstık veya likör gezdiriliyor.

Sorbe Nasıl Yapılır:

1 bardak şeker ve 1 bardak suyla hazırladığınız şuruba, 1 kilo kadar istediğiniz herhangi bir meyvenin püresini ve 1 paket vanilyayı ekleyin. Yayvan bir kaba koyup buzdolabına kaldırın. Sorbeyi 2-3 kez yarım saatte bir karıştırarak havalandırın. En sonunda düzleştirip, dondurma kaşığıyla servis yapın. Sorbe, dondurmanın aksine pürüzsüz değil, kristalleşmiş ve meyve parçacıklı olmalıdır.

