



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SORBE

Yumurta sarısı ve süt olmaksızın hazırlanan bir yarı dondurma türüdür; meyve suyu, Őekerin karışımından elde edilen hafif bir tatlıdır.

Hazırlanışı:

Őeker, su ile Őekerin kıvamı 22 derece oluncaya dek kaynatılır.

Őekerin kıvamı, Őeker kıvamını ölçen aletle belirlenir.

Meyve suyu, 22 derece kıvamındaki Őeker, su karışımına eklenip, karıştırılır ve karışımın kıvam derecesi 18 dereceye düşünce,

karışım dondurma makinesi ile karıştırılır ve donmaya bırakılır.

Çeřitleri:

Meyve sorbesi: Meyve suyu, Őeker ve su ile yapılır. Balkabaklı, ilekli, elmalı, frambuazlı, greylfurt, kavunlu, mangolu sorbe gibi.

Servisi:

Sorbeler genellikle kup olarak veya yüksek ayaklı kadehler içinde, bazen üzerine, sorbenin yapımında kullanılan meyvenin aromasıyla uyumlu bir meyve sosu gezdirilerek servis edilir.

Servis sırasında dikkat edilecek en önemli nokta, kullanılan servis kabının da soğutulmuş olmasıdır.

Dondurılmaya bırakılmadan önce sorbe kabının dibine zm, fıstık veya fındık gibi kuru yemişler de konabilir.
