



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TURUNÇ SORBE

300 g toz eker

1 bardak su

2'er limon ve portakalın suyu

ekeri ve suyu karıştırıp harlı ateşte suyunun yarısını çektirin. Elde ettiğiniz şurubu soğumaya bırakın. şurubun içine limon ve portakal suyu koyun. Bu karışımı 10 dakika buzluğa kaldırın. Karışımı en azından 1 saat için buzluğa koyun, arada çıkarıp miksera koyun ve iyice karıştırın. Tekrar 1 saat soğutun ve karıştırın. Bu işlemi 30 dakika sonra tekrarlayın. Sorbeyi bardaklara doldurun ve nane yaprakları ile dekore edin.