



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YASEMİN ÇAYLI SORBE

270 gr. şeker
10 gr. yasemin çayı yaprağı
1 adet limonun suyu
1 lt. su

1. Yasemin çayı, su ve şekeri kaynatıp 10 dakika demlendirin. Çayı süzüp limon suyunu ekleyin ve soğumaya bırakın.
2. Dondurma makinenizi çalıştırın. Karışımı hareket halinde olan dondurma makinesine dökün ve kıvam alana kadar, yaklaşık 15-20 dakika çalıştırın. Sorbenizi plastik spatula yardımıyla başka bir kaba alın. Buzdolabına koyup -18°C'de muhafaza edin.

