

Kirklareli Hardaliyeli Üzüm Sorbesi

Toplam 320 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 5 dk

6 kişilik

Kolay

~104 kcal

Açılış 11/10

Kirklareli hardaliyeli üzüm sorbesi, koyu üzüm suyunu hardaliye aromasıyla dondurarak Trakya yazlarına serin, baharları ve canlı bir kaşık tatlıdır.

Malzemeler

- 3 su bardağı Üzüm suyu
- 1 su bardağı Hardaliye
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılış

1. Üzüm suyunu süzüp hardaliye ile derin kaptanı birleştirin.
2. Şekerini ekleyip 3 dakika düşük ateşte eritin.
3. Karışımı tamamen soğutun, aksi halde kristal dokusu bozulur.
4. Sığ kaba alıp 3 saat dondurun.
5. İki kez çatalla kazıyıp her seferinde 1 saat tekrar dondurun.

PÜF NOKTASI

Karışımı dondururken iki kez çatalla kazımak kristal oluşumunu azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

En az 2 saat dondurup servis edin.

Alerjenler

Hardal