



Limon sorbe

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Dinlenme süresi	3 Saat
Piştirme süresi	10 Dak.
Porsiyon	6

Hem ferahlatıcı hem de hafif. Kasede servis edilen ev yapımı limon sorbe, yaz keyfini yaşatırken çocukluk anılarını da canlandırıyor.

Limonların içini oyma

6 Limon

Sorbe karışımı

200 ml Su

150 g Şeker

100 g Glikoz şurubu

1 Limon, Rendelenmiş limon kabuğu

Limonların içini oyma

Limonların alt kısımlarını dik duracak şekilde biraz kesin, ancak etli kısımların henüz görünmediğinden emin olun. Üstünden yaklaşık 2 cm kadar bir parça kesip kenara alın. Posasını bir kaşık yardımıyla dikkatlice çıkarıp uzun bir kaba koyun. El blenderi ile hafifçe püre haline getirin, süzgeçten geçirerek bir kaseye alın ve karışımı iyice sıkın. Sorbe için 250 ml limon suyunu ayırın. İçi oyulmuş limonları ve parçalarını dondurun.

Sorbe karışımı





Su, şeker ve glikoz şurubunu bir tavaya koyun ve karıştırarak kaynatın. Tepsiden alıp soğumaya bırakın. Limon kabuğu rendesini ve ayırdığınız limon suyunu ekleyip karıştırın, kapağını kapatın ve en az 2 saat buzdolabında bekletin. Sorbe karışımını dondurma makinesine dökün ve üreticinin talimatlarına göre hazırlayın. Sorbeyi dondurulmuş limonların içine dökün ve servis etmeden önce en az 1 saat buzdolabında bekletin. Limonları servis etmeden yaklaşık 15 dakika önce buzdolabına koyun.

İpuçları

Soğuyan sorbeye 1 demet Tay fesleğeni yaprağı (yaklaşık 20 g) ekleyip kapağını kapatın ve demlenmeye bırakın. Yaprakları ve sorbeyi bir blendere koyun, yaklaşık 5 dakika boyunca çok ince olana kadar karıştırın, bir süzgeçten geçirin ve limon kabuğu rendesi ve suyuyla karıştırın. Daha sonra yukarıda anlatıldığı gibi ilerleyin.

Limon sorbe birkaç gün önceden hazırlanabilir: Sorbeyi ve içi oyulmuş limonları ayrı ayrı dondurun. Servis etmeden hemen önce sorbeyi el blenderi ile pürüzsüz hale gelene kadar çekin, ardından limonların içine doldurun ve servis edin.

Geriye kalan limon suyunu buz küpü haznelerine döküp dondurarak su, çay veya kokteylinize lezzet katabilirsiniz.

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

02.09.2025

