

Kirklareli Hardaliyeli Üzüm Sorbesi

Toplam 200 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, baharlı 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

Yapılışı

1. Tüm malzemeyi 3 dakika 150°C'de eritin.
2. Karışımı kaba alıp dondurun.
3. İki kez çatalla kazıyı tekrar dondurarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Karışımı dondururken iki kez çatalla kazıyı kristal oluşumunu azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

En az 2 saat dondurup servis edin.

Alerjenler

Hardal