



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Sorbete de albaricoque

Kayısı Şerbeti



1 kg. albaricoque  
2 tazas de azúcar granulado  
1 limón

- # Lavar el albaricoques muy bien, colocarlo en un colador para drenar sus aguas.
- # Quitar las semillas de los albaricoques, los albaricoques cortados en 3 - 4 piezas.
- # Ponga los pedazos de albaricoque en una olla de acero, y vierta el azúcar granulada en todo el albaricoque piezas. Cubra la tapa y el resto que la noche a la mañana.
- # Al día siguiente, coloque la olla a fuego medio, poach la mezcla, eliminar las burbujas que parece durante la cocción, la mezcla de albaricoque grandes piezas de una cuchara de madera durante la caza furtiva.
- # Después de la caza furtiva de la mezcla durante 15 - 20 minutos, añadir el jugo de limón en el bote, poach por 5 minutos más, apague el fuego, dejar que la mezcla se enfríe a la olla.
- # Cuando la mezcla se enfría totalmente en el bote, que en llenar los frascos, y almacenar.
- # Ponga 3 cucharadas de sorbete en un vaso, y llenar el resto del vaso con agua fría y mezclar bien de una cucharadita al servicio.
- # Puede cepa el sorbete de albaricoque, si lo desea.
- # Servir frío.

**Nota:** Si los albaricoques no son maduros, puede aumentar el grado de azúcar granulado a 2+1/2 vaso.