

# Hızlı kırmızı meyve şerbeti

## Malzemeler :

DONDURULMUŞ KIRMIZI MEYVE 800 GR  
BÜYÜK VANİLYA BAKLASI 1 ADET,  
KESİLMİŞ PARÇALANMIŞ

BUZLU ŞEKER 130 GR  
YUMURTA BEYAZI 190 GR

|   | Malzemeler                                         | Ölçüler               | İşlem                        | Isıtma<br>Ayarı | Hız                         | Zaman                      | Kapak<br>açıklığı | Açıklamalar                                         |
|---|----------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------|-----------------|-----------------------------|----------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------|
| 1 | Kırmızı meyve<br>Buzlu şeker<br>Vanilya<br>baklası | 800 gr<br>130 gr<br>1 | Soğuk hazneye<br>yerleştirin | –               | Pulse<br>2000 devir/<br>dk. | 3 ila 4<br>impul-<br>siyon |                   | Karışım toz haline gelene<br>kadar turboyu kullanın |
| 2 | Yumurta<br>beyazı                                  | 190 gr                | Bir tutam ekleyin            | –               | 3500 devir/<br>dk.          | 30 sn                      |                   | Tadını ve ayarlayın.                                |



### ŞEFİN ÖNERİSİ

Hafifçe kremli bir şerbet elde etmek için yumurta beyazını eklerken 200 gr da yoğurt ekleyin. Değişik meyveler ve baharatlar kullanarak tadı da değiştirebilirsiniz.(çilek, kiraz, frambuaz, kuş üzümü, vs.) (çilek/karanfil, kuş üzümü/nane, böğürtlen/tarçın, kiraz/4 baharat)  
Bazı kırmızı bitkilerin çekirdeklerini çıkarmak isterseniz karışımı Kit cuisine'nin püre aksesuarından geçirin.