



## Tatlılar, içecekler ve soslar

servis	5 to 10
prep time	15 minutes
freezer time	Overnight



### Kumato® Granita

#### Malzemeler

700 g	Kumato® Domatesi
120 ml	şerbet, tarifi aşağıda
3	yemek kaşığı taze sıkılmış limon suyu
6-8	taze nane yaprağı
2	yemek kaşığı votka
Servis için:	2 büyük limon, dilimlenmiş, isteğe bağlı
Servis için:	6-10 büyük nane yaprağı, isteğe bağlı

#### Preparation

Kumato® Domateslerinin altına "x" şeklinde birer kesik atın ve kaynar suyun içine atıp 30 saniye bekletin. Süzün. Domatesleri soğuksuda geçirip yenido süzün. Kabuklarını soyun. Domatesleri kabaca doğrayıp büyük bir mutfak robotu kasesine alın. 2-3 dakika, domatesler pürüzsüz bir püre haline gelene kadar robotta kıyın. Kalan malzemeleri ekleyin ve nane yaprakları kıyılana kadar birkaç kez robotu çalıştırın. Naneyi püre haline getirmeyin. Tadına bakıp isteğinize göre daha fazla şerbet, nane veya votka ekleyin. Karışımı donmaya dayanıklı bir kaba dökün. Karışımı buzluğa koyun, karışım 6-8 saatte sertleşmeye başlayana kadar birkaç saatte bir karıştırın. Granitayı katı bir hale geldiğinde birdondurmakaşığıyla topları yapıp küçük shot bardaklarında, küçük kadehlerde veya küçük kaselerde servis edin. İsterseniz bardakların kenarlarına taze limon dilimleri ve nane yaprakları koyabilirsiniz.

#### Şerbet

1 su bardağı şekeri ve 1 su bardağı suyu orta boy bir tencereye alın. Karışımı çok kısık ateşte karıştırarak şekerin erimesini sağlayın. Tencerenin kenarlarını ıslak bir fırça yardımıyla silerek yapışmış şeker tanelerini alın. Ateşi çok açmadan şerbeti kaynama noktasına getirin, tencerenin kapağını kapatıp 2-3 dakika kısık ateşte kaynatın. Soğumaya bırakın. Şerbet yapacak vaktiniz yoksa, bu malzeme yerine bal kullanabilirsiniz.

#### İpuçları ve Servis Önerileri

Nane granitaya daha şekerli bir tat verecektir. Daha baharatlı bir aroma için fesleğen kullanmayı deneyin. Tatlı-acı aromalı bir granita yapmak isterseniz birkaç damla Acıso veya biber sosu ekleyin. Karışımı dondurma makinesine döküp sorbenin dondurulmasına yönelik talimatları takip ederek granita yapabilirsiniz. Bu sorbe benzeri serinletici granitayı aperatif, damak temizleyici olarak veya ekşimtirak limonlu tartla birlikte benzersiz bir tatlı olarak servis edebilirsiniz.