

## گرانیتای لیمو و توت‌فرنگی

در صورت تمایل گرانیتای لیمو و توت‌فرنگی را با برگ‌های تازه نعنا و توت‌فرنگی تازه میل کنید.



در صورت تمایل گرانیتای لیمو و توت‌فرنگی را با برگ‌های تازه نعنا و توت‌فرنگی تازه میل کنید.

### مواد لازم:

آب: یک پیمانه

شکر: سه چهارم پیمانه

آب دو عدد لیمو: حدود 4 قاشق غذاخوری

توت‌فرنگی خرد شده: سه پیمانه

### طرز تهیه:

&#8226; درون قابلمه‌ای یک پیمانه آب را با شکر مخلوط کرده و روی حرارت متوسط قرار دهید تا شکر کاملاً درون آب حل شود و با انجام این کار شربت ساده‌ای تهیه کنید. بگذارید شربت خنک شود.

&#8226; توت‌فرنگی و لیمو را درون دستگاه همزن ریخته و آن‌ها را به صورت پوره‌ای نرم درآورید.

&#8226; شربت خنک شده را درون پوره لیمو و توت‌فرنگی ریخته و آن‌ها را با هم مخلوط کنید.

&#8226; مخلوط را درون یک ظرف پیرکس یا فلزی ریخته و حدود 30 دقیقه آن را درون فریزر قرار دهید. ابتدا دور ظرف شروع به یخ زدن می‌کند در این مرحله با چنگال قسمت‌های یخ زده را به سمت قسمت میانی ظرف هدایت کرده و هم بزنید و دوباره بگذارید مخلوط یخ بزند.

این کار را هر 20-30 دقیقه یک بار برای مدت 3-4 ساعت انجام دهید. درب ظرف را گذاشته و بگذارید تا کاملاً یخ بزند.