KONSANTRE LİMONATA

Malzemeler:
3 limon veya 2 limon 1 portakal
1 kg. toz şeker
2 litre su

Yapılışı:
Limonlar buzdolabının buzluğunda 1-2 gün bırakılır. Dolap, derin donduruculu ise 3-4 saat kafidir. Dolaptan alınan limonlar rendenin ince tarafı ile rendelenir. Rendelenen limonlara şeker konarak çok fazla karıştırılır. Ölçü olarak kola şişeleri alınabilir. Şekerli limona 2 litre su ilave edilerek karıştırılır. Şişelere doldurulur. Servis yaparken 1/4 su bardağı limonata konur. Üzerine su ilave edilerek servis yapılır.

Not: Bu ölçülerde yapılan konsantre limonatadan 40-50 su bardağı limonata çıkar.

© lezzetler.com tarif no:51449 • adı:KONSANTRE LİMONATA • gönderen:Uçan Süpürge • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:50