LİMON SORBELİ LİMONATA

6 kişilik
Gerekli malzeme:
6 limon
2.5 su bardağı tozşeker
7 su bardağı kaynar su
6 top limonlu sorbe
İnce limon dilimleri
6 küp buz
6 dal taze nane

Limonata için, limonları yıkayıp kurulayın. Limonların beyaz kısımları üzerinde kalacak şekilde kabuklarını bıçakla kesin. Kabukları bir kâseye alıp üzerine şekeri ekleyin. Soyulmuş limonların suyunu sıkın.
Kaynar suyu şekerli limon kabuklarının üzerine ekleyin. Şeker eriyene kadar karıştırın. Soğumaya bırakın. Limon suyunu ekleyip tekrar karıştırın. Limonatayı buzdolabında soğutun.
Limonlu sorbeleri limonata bardaklarına paylaştırın. Limon dilimleri ve buz küplerini ilave edin. Üzerine limonatayı ekleyip nane yapraklarıyla süsleyin. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:15062 • adı:Limon sorbeli limonata • gönderen:Mehmet Öney • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:09