LİMONATA

3 Adet Limon
1 Tutam Taze Nane
1 Adet Yeşil Elma
1 Adet Armut
1 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (120g)
5 Su Bardağı Su (1lt)
1 Çay Kaşığı Toz Zencefil
2-3 Adet Karanfil

Suyun yarısını tencerenin içine aktarıp, karanfil ve Pakmaya Pudra Şekeri de ekleyerek şeker eriyene kadar karıştırarak kaynatın.
Rendenin ince kısmı ile limonu rendeleyin. Naneyi ahşap bir havanda ezin.
Kaynayan şekerli suyu ateşten alıp, karanfilleri süzerek içinden alın. Bir kabın içine aktarıp, içerisine rendelenmiş limon kabuğu, toz zencefil ve ezdiğiniz naneleri ekleyin. Soğuması için bir kenara bırakın.
Limonları sıkıp suyunu çıkarın. Elma, armut ve küçük bir limonu dilimleyin.
Limon suyunu süzüp içerisine, kaynamış şekerli su ve geriye kalan suyu ekleyin ve karıştırın.
İçine meyve dilimlerini ekleyip buzdolabında soğutun.
Soğuk servis edin.



© lezzetler.com tarif no:122178 • adı:Limonata • gönderen:hedef • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:05