



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAZE ZENCEFİLLİ LİMON ŞERBETİ

- 1 küçük parça taze zencefil (ince dilimlenmiş)
- 1 limonun suyu
- 1 limonun kabuk rendesi
- 4 su bardağı su
- 1/2 su bardağı bal (veya şeker)
- 3-4 yaprak taze nane

Suyu kaynat, zencefili ve limon kabuğunu ekle. 5 dakika kaynatıp altını kapat. Balı veya şekeri ekleyip karıştır. Limon suyunu ve naneleri ekleyip soğut.

