



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI LİMONATA

1 adet limon
1 adet portakal
1 parça taze zencefil
4 yemek kaşığı bal
1 litre sıcak su +2 litre su

Portakal ve limonu mümkünse 1 gün önceden buzluğa koyup dondurun. Bu işlem kabuklarının acısını alıyor. Limonata yapacağınız zaman buzluktan portakal ve limonu çıkartın, bıçakla kesilecek kıvama gelene kadar yaklaşık 5-10 dakika kadar bekletin, bunları dörde bölüp robotunuza atın, içine soyulmuş taze zencefili atıp ezilene kadar rondoda çekin. 1 litre suyu kaynatın, püre haline gelen karışımı bir kaba alıp üzerine kaydattığınız suyu ve balı ekleyip eriyene kadar karıştırın, bal eridikten sonra kabın soğuması için bir kenarda bekletin, daha sonra içine 2 litre daha su ekleyin ve bir kabın içine tülbent koyup bu karışımı süzün ve tülbentte kalan posayı elinizle güzelce sıkın.