



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ LİMONATA

SuperFresh Böğürtlen 1 kutu (350gr)

Limon 5 adet

Toz Şeker 2 su bardağı

Su 5 su bardağı (1 litre)

Nane 7-8 dal

Limonların kabuklarını rendeleyin beyaz kısımlarını almamaya özen gösterin.

Limonların suyunu sıkın.

Rendelediğiniz limon kabuklarını, SuperFresh Böğürtlen'leri, limon suyunu, şekeri ve naneyi geniş bir kaba alın. Arada bir karıştırıp oda ısısında 2 saat kadar bekletin.

2 bardak suyu küçük bir tencerede kaynatın. Kaynayan suyu beklettiğiniz limonlu karışımın üzerine dökün.

İçindeki şeker tamamen eriyene kadar karıştırmaya devam edin.

İnce bir süzgeç ya da tülbentten suyunu süzün. Buzdolabında soğuttuktan sonra, damak tadınıza göre kontrollü bir şekilde soğuk su ilave edebilirsiniz.

