



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ LİMONATA

250 gram böğürtlen
5 tane limon
2 su bardağı şeker
1 litre su
Taze nane

Limonların kabuklarını rendeleyin. Sonrasında suyunu sıkın. Limon kabuklarını, sapları alınmış böğürtlenleri, şekeri, limon suyunu ve nane yapraklarını bir kaba aktarın. Arada bir karıştırarak iki saat boyunca oda sıcaklığında bekletin. Suyun iki bardak kadarını kaynatın. Karışıma ilave edin. Şeker eriyene dek karıştırma işlemini sürdürün. Ardından bir süzgeç yardımı ile süzün. Kalan suyu ilave edin ve karışımı buzdolabında bekletin. Soğuyan limonatayı servis edebilirsiniz.