



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ LİMONATA

<http://www.hurriyet.com.tr>

2,5 su bardağı limon suyu

2,5 su bardağı soğuk su

1 su bardağı toz şeker

500 gram çilek

1 tutam tuz

Şerbet için:

2 su bardağı toz şeker

2 adet limonun kabuğu

2 su bardağı su

Şerbet malzemelerini bir tencereye alıp ocağa koyun ve şeker eriyene kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca 5 dakika kadar bekleyin ve ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Çilekleri ayıklayıp iyice yıkadıktan sonra dörde bölün. Derin bir kabın içine şekerini ilave edip üzerine çilekleri koyun. Bu halde 1 saat kadar çileklerin suyunu salması için bekletin. Bir saat sonunda hepsini süzgeçten geçirin. Limonata yapımında sadece bu çilek suyu kullanılacak.

Limon suyunu, tuzu, süzdüğünüz çilek suyunu ve soğuyan şerbeti aynı kap içinde karıştırın. En son soğuk suyu ekleyin. Soğuk su miktarını damak zevkinize göre istediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz.

(Suyu çıktıktan sonra kalan çilekleri isterseniz blender'dan geçirip daha sonra kullanmak üzere derin dondurucuda saklayabilirsiniz.)

