



ÇİLEKLİ LİMONATA

500 gram çilek
4-5 bol sulu limon
1 su bardağı toz şeker
1-1,5 litre soğuk su

Çilekleri iyice temizleyip yıkadıktan sonra blendera atın. Limonların suyunu sıkıp çileklerin üzerine ilave edin. 1-2 tur karıştırdıktan sonra toz şeker ve 1 bardak su ilave edip püre haline gelene kadar karıştırın. Püreniz hazır olduğunda kalan suyu da ekleyip karıştırın. Limonatanız hazır! Buzdolabında 1-2 saat belettikten sonra servis yapabilirsiniz.

Not: Dilerseniz sürahinin içine 2-3 yaprak taze nane ve yarım yeşil elmayı dilimleyerek de ekleyebilirsiniz. Oldukça güzel bir koku ve lezzet katar.

