



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## COOL LİME

2 adet taze lime (yeşil limon)  
1 adet taze limon  
1/4 su bardağı taze nane yaprakları  
3 yemek kaşığı toz şeker (damak tadınıza göre ayarlayabilirsiniz)  
4 su bardağı su  
1 su bardağı soda (isteğe bağlı)  
Buz küpleri

Lime ve limonları iyice yıkayın.

Lime ve limonları ince dilimler halinde kesin.

Birkaç dilimi süsleme için ayırın, geri kalanını ise bir karıştırma kabına koyun.

Karıştırma kabındaki lime ve limon dilimlerinin üzerine toz şekeri ekleyin.

Taze nane yapraklarını da ekleyin.

Bu karışımı bir muddler veya tahta kaşık kullanarak iyice ezin. Bu işlem, limon ve lime dilimlerinin suyunu çıkarmaya ve nane yapraklarının aromasını serbest bırakmaya yardımcı olacaktır.

Ezilmiş lime, limon ve nane karışımının üzerine suyu ekleyin.

Karışımı iyice karıştırın ve yaklaşık 10-15 dakika dinlenmeye bırakın ki aromalar birbirine geçsin.

Karışımı ince bir süzgeçten geçirerek büyük bir sürahiye alın. Böylece nane yaprakları ve lime dilimlerinden arınmış temiz bir içecek elde edeceksiniz.

Sürahiye bolca buz ekleyin.

İsteğe bağlı olarak sodayı da ekleyerek karıştırın. Soda, içeceğe ekstra bir ferahlık katacaktır.

Hazırladığınız cool lime içeceğini bardaklara dökün.

Süsleme için ayırdığınız lime ve limon dilimleri ile bardakları süsleyin. Nane yaprakları ile de ekstra bir dokunuş yapabilirsiniz.