



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ LİMONATA

- 14 adet limon
- 3 adet portakal
- 1 demet taze nane
- 3 su bardağı toz şeker
- 1 kase mürdüm eriği

Limon ve portakalların kabuklarını rendeliyoruz. Kalan meyveleri küp küp dilimliyoruz. Taze naneyi incecik doğruyoruz. Üzerine toz şeker ve iki su bardağı su döküp tüm malzemeleri bekletiyoruz. Şeker eriyip limonata malzemesi özleşince, tel süzgeç ya da türbentten soğuk su ilavesi ile geçiriyoruz. Erikleri rondoda çekip limonataya ekliyoruz, hepsini birden süzgeçten geçirip sulandırıyoruz.

