



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI LİMONATA

- 3 Adet Limon
- 1 Tutam Taze Nane
- 1 Adet Yeşil Elma
- 1 Adet Armut
- 1 su bardağı toz şeker
- 2-3 adet karanfil

Suyun yarısını tencerenin içine aktarıp, karanfil ve şekeri ekleyin. Şeker eriyene kadar karıştırarak kaynatın. Rendenin ince kısmı ile limonu rendeleyin. Naneyi ahşap bir havanda ezin. Kaynayan şekerli suyu ocaktan alın. Karanfilleri de tencerenin içinden süzerek alın. Bir kabın içine aktarıp içerisine rendelenmiş limon kabuğu, toz zencefil ve ezdiğiniz naneleri ekleyin. Soğuması için bir kenara bırakın. Limonları sıkıp suyunu çıkarın. Elma, armut ve küçük bir limonu dilimleyin. Limon suyunu süzüp içerisine kaynamış şekerli su ve geriye kalan suyu ekleyin. İyice karıştırın. İçine meyve dilimlerini ekleyip buzdolabında soğutun.

