



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GİNGER ALE

2 çorba kaşığı rendelenmiş taze zencefil
Soğuk su
Buz
Yarım çay kaşığı kuru maya
1 limonun suyu
200 gram şeker (Bal kullanabilirsiniz)

İki litrelik bir pet şişeye maya ve şekeri aktarın. Şişeyi iyice sallayarak, malzemelerin karışmasını sağlayın. Ayrıca bir kaptaki zencefilin üstüne limon suyunu ilave edin. Karıştırın ve pet şişedeki şekerli mayanın üzerine ekleyin. Şişenin ağzını kapatıp, tekrar çalkalayın. Suyu, şişenin üst alanında biraz boşluk kalacak şekilde içine boşaltın. Şeker güzelce eriyene kadar şişeyi sallamaya devam edin. Karışımı, sıcak ve gölge bir yerde ağzı kapalı şekilde bir gün boyunca bekletin. Sonra buzdolabında 6 saat daha dinlendirin. Şişenin kapağını açarken dikkatli olun. İçeceği süzün ve bardağa aktarın, buz ekleyip servis yapın. Dilerseniz bardağa limon dilimleri de ilave edebilirsiniz.

