



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GINGER SHOT

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 büyük parça taze zencefil kökü (yaklaşık 7-8 cm)
1 limon
2 portakal
1 tatlı kaşığı bal (isteğe bağlı)
Bir tutam taze çekilmiş karabiber (isteğe bağlı)
1 su bardağı su

Zencefil kökünü temizleyin ve rendenin ince tarafıyla rendeleyin veya doğrayın.
Limonu ve portakalı sıkın ve suyu ayrı bir kapta biriktirin.
Rendelediğiniz zencefili ve limon suyunu bir blender veya mutfak robotuna ekleyin.
İsteğe bağlı olarak, içine bir tatlı kaşığı bal ve bir tutam taze çekilmiş karabiber ekleyin.
Tüm malzemeleri birleştirin ve homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın.
Karışımı süzgeç veya tülbent yardımıyla süzerek içeceğinizi temizleyebilirsiniz.
Elde ettiğiniz ginger shot'u bir bardak su ile karıştırarak içebilirsiniz.

Not: İlk başta yoğun gelebilir, ancak bu doğal içeceği diliniz alıştıkça daha çok seveceksiniz.

