



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JAMAİKA PUNÇ

125 gr (1/2 su bardağı) şeker
2+1/2 su bardağı koyu çay (ılık)
1 su bardağı taze limon suyu
4+1/2 su bardağı taze portakal suyu
4 taze nane yaprağı (yıkamış)
125 gr vişne (yıkamış ve çekirdekleri çıkarılmış)

Şekeri büyük ve derin bir kaba koyup ılık çayı ekleyerek, şeker eriyinceye kadar karıştırınız.
Kaseyi buzdolabında 30 dakika, çay soğuyuncaya kadar bekletiniz.
Kaseyi buzdolabından çıkarıp limon ve portakal suyunu ekleyerek iyice karıştırınız.
Punç kasesine biraz buz koyarak punçu üstüne döküp, nane ve vişneleri katarak servis ediniz.