



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARPUZLU LİMONATA

3 adet limon
2 litre su
1 su bardağından 2 parmak eksik şeker
1 su bardağı karpuz suyu
5-6 dal nane

Limonları yıkayın ve kabuklarının kolay soyulup rendelenebilmesi için 1 saat buzdolabında bekletin. Limonun kabuklarını rendeleyin ve bir kaba alın. Kabukların üzerine şeker koyun ve limon aromasının şekere geçmesi için karışımı elinizle yoğurun. Şekerli karışımın üzerine limon suyunu sıkın. Karpuz çekirdeklerini ayıklayın ve blender'a koyun. Blender'ı çalıştırın ve püre haline gelmesini bekleyin, ardından bunu da karışıma ekleyin. Son olarak 2 litre suyu ve nane yapraklarını ilave edin. Güzelce karıştırdıktan sonra süzgeçten geçirin. Limonatayı 3-4 saat buzdolabında bekletin, ardından soğuk olarak servis yapın.

