



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARPUZLU LİMONATA

14 adet limon
3 adet portakal
1 demet nane
3 su bardağı toz şeker
1/4 karpuz

Limon ve portakalların kabuklarını rendeliyoruz. Limon ve portakalın kalan meyvelerini küp küp dilimliyoruz. Taze naneyi incecik doğruyoruz. Üzerine toz şeker ve iki su bardağı su döküp tüm malzemeleri bekletiyoruz. Şeker eriyip limonata malzemesi özleşince, tel süzgeç ya da tülbentten soğuk su ilavesi ile geçiriyoruz. Diğer yandan karpuzu rondoda çekip limonataya ekleyerek hepsini birden süzgeçten geçirip sulandırıyoruz.

