



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARPUZLU SERİNLETİCİ

1/2 kg karpuz
1/2 su bardağı tozşeker
1,5 su bardağı su
4 su bardağı limonata
2 dal nane
1 çay kaşığı tarcin
1 adet limon

Karpuzu dilimleyin. Çekirdeklerini çıkarıp, bastırarak kevgirden geçirin. Suyunu bir kaptan toplayın. Naneyi incecik kıyın. Karpuz suyuna tozşeker, ılınmış bir buçuk su bardağı su ve diğer malzemeyi ekleyin. İyice karıştırın. Önceden hazırladığınız limonata ile karıştırıp, 1 saat buzdolabında bekletin. Kırılmış buzla karıştırıp, bardaklara alın. Bardakları da limon dilimleri ile süsleyin.

