



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## LİMONATA

Kullanılacak malzeme (1 lt limonata için):

6 limon,  
25 gr limontuzu,  
1 kg tozşeker,  
2,5 bardak su.

Yapılışı:

Limonun sap kısmı ve memesi kesilir. Bol suyla güzelce yıkanır. Küçük küçük doğranır, çekirdekleri ayıklanır, porselen veya cam bir kap içine konur. Üzerine tozşeker dökülür, macun kıvamına gelinceye ve şekerler tamamen eriyinceye kadar ezilir. 25 gr limontuzu, bir bardakta eritilip üzerine dökülür ve ezmeye devam edilir. Limonlar iyice ezilip hamur haline gelince 2,5 bardak su katılır, iyice karıştırılır, süzgeçten geçirilerek şurubu alınır. Yapılan şurup, şişelere boşaltılır, içileceği veya ikram edileceği zaman bir bardağa iki parmak şurup konup üzeri suyla doldurulur. Limonatanın tatlı olması istenirse şeker 2 kg'a kadar artırılabilir. Limonata fazla bekletilmeden içilirse pek nefis olur, bekletildikçe lezzeti değişir.

[ML® Koruk Şerbeti için tıklayın](#)

---