



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONATA

<https://www.elele.com.tr>

- 1 adet limon
- 1 adet portakal
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı limon tuzu
- 3 litre su

Bir gün önceden portakal ve limonu yıkayıp buzluğa koyup dondurun. Limonata'yı hazırlayacağınız zaman iyice donmuş olan portakal ve limonu buzluğaktan çıkarın. 10 dakika kadar bekleyin, kabuğuyla birlikte dilimleyip mutfak robotuna koyun. 1 su bardağı şekeri üzerine ilave edin. Robotu çalıştırın ve iyice ezilip karışana kadar çekin. 3 litre suya bu portakal, limon ve şeker karışımını ekleyin. 1 tatlı kaşığı limon tuzunu da ekleyip renginin iyice geçmesi için 5 dakika kadar bekleyin. Ara sıra karıştırarak limon tuzu ve şekerin iyice erimesini sağlayın. Bir kaba temiz bir tülbent geçirin ve içeceği süzün. Üzerine az az su ekleyerek renk vermeyi bırakana kadar sıkabilirsiniz. Sürahiye alıp içine taze portakal, limon dilimleri ve nane, biberiye gibi kokulu otlar koyarak servis edebilirsiniz.

