



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONATA

4 adet limon
1 adet portakal
1,5 litre su
1 su bardağı şeker
Yarım demet taze nane

Limon ve portakalın kabuklarını soyun ve bir gece önceden derin dondurucuya koyun. Ertesi gün çıkarıp 10 dakika kadar oda sıcaklığında bekletin. Ardından portakal ve limonu küp şeklinde doğrayın ve blender'a koyun. Üzerine de şeker ilave edip karıştırın. Meyvelerinizi püre haline gelince bir kaba alın ve üzerine su ekleyip karıştırın. Limonatanızı 10 dakika kadar bekletin. Daha sonra süzgeçten geçirip buzdolabında soğutun. Üzerine nane yaprakları ilave edip servis edebilirsiniz.

