



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONATA

3/4 bardak şeker
1 bardak su
1 bardak limon suyu
3-4 bardak soğuk su
Buz

Klasik limonata tarifinde şeker ve su pişirilerek bir şurup elde edilir. Isınan şeker, suyun içerisinde erir ve böylece limonatanız pürüzsüz olur. Bir bardak suyu ve şekerini bir tencereye alın. Bir taşım kaynatın. Limon suyunu ve şekerli suyu bir sürahide birbirine ekleyin. Yavaş yavaş, damak zevkinize göre üç-dört bardak soğuk su ekleyin. Servis etmeden önce, yaklaşık bir saat buzdolabında soğutun. Buz ekleyerek servis edin. Bu tarif, en klasik limonata tarifidir. Eğer hazırladıktan sonra, şeker oranı fazla gelirse, limon suyu ekleyerek tadını dengeleyebilirsiniz. Bu limonata tarifini portakal, misket limonu ya da greyfurt kullanarak da hazırlayabilirsiniz. Değişik turuncu sularını karıştırarak kullanabilirsiniz.