



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EVDE LİMONATA

1 bardak şeker
6 bardak su
5 limon
2 adet doğranmış dondurulmuş portakal
Bir kaç dal taze nane

Ben kışın portakalın en güzel zamanında ufak parçalara kesip buzdolabı poşetlerinde yazın limonata için avuç içi kadar donduruyorum.

Portakal her mevsim var artık. Sizler de aynı gün 3-4 saat derin dondurucuda tutsanız yeterli.

Hatta dondurulmuş limon dilimleri de katabilirsiniz. Zaten tarifimde bir zorluk yok. Limon kabuğu rendesi, tülbentten süzmelere hiç gerek yok.

Önce 1 bardak şeker ile az miktar su ve 5 sıkılmış limonun suyunu derince bir sürahide karıştırıyoruz.

Şekeri eridikten sonra üzerine kalan suyu ilave ediyoruz. Hepsini iyice karıştırıyoruz.

Ardından da donuk portakalları atıyoruz. Tekrar karıştırıp homojen hale getiriyoruz. (Siz şeker oranını isteğe göre azaltabilirsiniz.)

Buz ve nane ilavesiyle içeceğimizi tamamlamış oluyoruz.

