



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONATA

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

6 adet limon
1,5 su bardağı toz şeker
5 - 6 dal taze nane
6 su bardağı su
Süslemek için:
8 küp buz
8 adet taze nane yaprağı

Limonları yıkayın ve rendenin ince tarafı ile kabukların sadece dış sarı yüzeyini alacak şekilde rendeleyin. Limonların suyunu sıkın. Rendelenmiş limon kabuğu, limon suyu ve toz şekeri geniş bir kaseye alın. Eliniz ile 10 dakika ovarak şeker ve limonun iyice karışmasını sağlayın. Nanelerin yapraklarını dallarından koparıp karışıma ilave edin. Üzerine 1 su bardağı su da ekleyip karıştırın. Buzdolabında 20 dakika bekletin. Beklettiğiniz karışımın üzerine kalan 5 su bardağı suyu ekleyin. El çırpıcısı ile şeker eriyinceye kadar karıştırın. Karışımı süzgeçe döküp kaşık ile posasını ezerek süzün. Hazırladığınız limonataı daha ince dokulu bir süzgeç ile tekrar süzün. Bir sürahiye doldurup buzdolabında soğuyuncaya kadar 1-2 saat bekletin. Soğuyan limonataı bardaklara doldurun. İçlerine birer küp buz atıp nane yaprağı ile süsleyin ve servis yapın.

