



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONATA

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

5 adet limon
30 g şeker
1 lt su
1 demet taze nane veya fesleğen, yaprakları ayrılmış
10 adet buz

Limonların kabuklarını yalnızca sarı kısımlarını alacak şekilde rendeleyin. Şekeri kabukların üzerine serpin ve iyice karıştırın. Üzerini kapatarak buzdolabında 1 gece bekletin. Kabuklarını aldığınız limonların suyunu sıkın ve bir kaba alın. Bir gece dolapta beklettiğiniz karışımın üzerine limon suyunun tamamını ilave ederek karıştırın ve süzün. Süzdüğünüz suyu uygun şişeye alın. 1 litre su ilave edin ve karıştırın. Dilerseniz taze nane ya da fesleğen yaprağı ilave edebilirsiniz. Bolca buz ekleyerek servis edin.

Not: Limonata, yaz aylarının en sevilen serinleticilerindendir. Eski usul pastanelerde mutlaka bir köşede soğuyan limonata çeşmesi vardır. Limon kabuklarıyla birlikte taze nane de şekerle birlikte dövülürse çok daha ferahlatıcı olur. Bu şekilde naneli yapılan limonata çoğu kez saray usulü olarak anılır.

