



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONATA

<https://www.karaca.com>

2 adet limon (orta boy)
1 adet portakal (tercihe bağılı)
1,5 su bardağı şeker
13 su bardağı su

Meyveleri yıkadıktan sonra ise limonları, kabuklarında bulunan esansı rahatlıkla alabilmek için rendeleyin. Rendeleme işlemine limonların parlak sarı rengi kar beyazı olana kadar devam edin.

Limon kabuğunu beyaz olana kadar rendeledikten sonra limon suyunu sıkmanız gerek.

Malzemeler kısmında da belirttiğimiz gibi tarif için portakal kullanımı tamamen isteğe bağılıdır.

Limonata dilediğiniz gibi mandalina, portakal gibi narenciyeleri eklemenize de uygun bir içecek olduğu için tarif içerisinde istediğiniz narenciyeyi de ekleyebilirsiniz

Limon suyunu sıktıktan sonra eğer tarife portakal da eklemek istiyorsanız portakallara da aynı işlemi uygulamalısınız.

Portakalları yıkadıktan sonra turuncu portakal kabuğunu beyaz olana kadar rendelemelisiniz.

Daha sonra ise portakalların suyunu sıkabilirsiniz.

Limon ve (tercihe göre) portakal sularınızı iyice sıktıktan sonra ise sıktığınız suyun içerisine 1.5 su bardağı şeker ekleyin.

Şekerin hemen ardından buz da ekleyerek şeker eriyene kadar limon kabuğu, su ve şeker karışımını karıştırın. Bu aşamada bir püf noktamız var. Buzu ve suyu ekmeden önce kısa bir süre limon kabukları ve şekeri ovarsak o zaman limonatanızın tadı daha da güzel olur.

Bu adımları teker teker uyguladıktan sonra şekeri karıştırarak iyice eritin.

Şeker eridikten sonra suyu ekleyin.

Zevkinizce içeceğinizin içine nane ve daha çok limon tadı için limon ekleyebilirsiniz.

İşte, içeceğiniz hazır tamamen doğal olan limonata'yı hem yemeklerde hem de atıştırmalıkların yanında yaz kış fark etmeksizin rahatlıkla tüketebilirsiniz.

Limonata malzemelerinin özünü aslında limon oluşturur. Fakat pek çok kişi hazırladığı limonatanın içine farklı tatlarla sahip olan doğal tatlandırıcılar eklemeyi sever.

Not: Bu doğal tatlandırıcıları eklerken ölçülü olmak gerekir. Bu noktada önemli olan limonata ile tatlandırıcılar arasında dengeli bir uyum yakalamaktır. Zira baskın tatlar sevmeyenler için rahatsız edici olabilir. Bunun dışında ferah bir limonata için nane ya da nefis bir fesleğen çok yakışabilir. Limonatanızın güzel bir tada sahip olması için meyveleri buzlukta bekletebilirsiniz. Sıkma işlemi sonrası hazırladığınız içeceğinizi soğuk bir şekilde servis ederek de limonatanızın daha güzel bir tada sahip olmasını sağlayabilirsiniz. Biraz karanfil ya da küçük bir parça tarçın daha farklı hissettirecektir. Çilek Suyu, Nane Özü, Elma Dilimleri, Fesleğen Yaprakları, Portakal Kabukları, gibi çeşitli tatlandırıcılarla zenginleştirerek farklı ve lezzetli bir limonata hazırlayabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:175393 • adı:Limonata • gönderen:gül • indirme tarihi:14.03.2025 - 16:18