



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## LİMONATA

4-5 TANE LİMON  
YARIM KİLO TOZŞEKER  
3-4 KİLO SU  
2 PARÇA LİMON TUZU

Öncelikle limonlar çok güzel yıkanır, ben sadece bunun için bir diş fırçası aldım iyice fırçalıyorum ,daha sonra kabuklarını rendeliyorum yarım bardak kadar toz şekerle iyice ovup bir kenarda bekletiyorum. Kabuklarını rendelediğim limonları limonlukta sıkıyorum büyük bir kaptaki şekerli su hazırlıyorum bu suyun içine limon kabuklarını, limon suyunu ve limon tuzunu katıp iyice karıştırıyorum şekerini zevkinize göre ayarlayabilirsiniz daha sonra tel süzgeçle süzüp şişelere dolduruyorum 4 limondan yaklaşık 2,5 3 kilo kadar limonata oluyor. Eğer çok aceleniz varsa ve bu işlemlerle uğraşmak istemiyorsanız size çok kolay bir yöntem daha, bu tamamen benim uydurmam ama güzel oluyor: Limonları yıkayıp 4 e bölüp biraz şekerle beraber rondoya atın iyice ezilsinler diğer tarafta şekerli su hazırlayıp hepsini karıştırıp süzün limonun beyaz kabuklarında karıştığından tadı biraz acımsı oluyor ama bu da bir yöntem.