



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONATA

Limonata, limon kabuklarının toz şeker ile ovulmasının ardından su, şeker ve limon suyu karıştırılarak hazırlanan bir içecektir.

Limonatanın özellikleri şöyle olmalıdır:

Meyve ve meyve suyu oranı %60/30 oranında olmalıdır.

Kullanılan limon taze olmalıdır.

Limonatanın servis ısısı 8-10 derece arasında olmalıdır.

Limonata hazırlarken herhangi bir şekilde yapay tat vericiler kullanılmaz ve şeker miktarı %80'den aşağı olamaz.

Limonataya ekşiliğini artırmak için herhangi bir asit katılmamalıdır

Kokulandırılması için esans, boya ve koruyucu madde kullanılmamalıdır.

Hazırlanması ve Hazırlanmasında Dikkat Edilecek Noktalar

Limonatalar, limon kabuklarının toz şeker ile ovulmasının ardından su, şeker ve limon suyu karıştırılarak hazırlanır.

Ayrıca Lemon squash denen taze sıkılmış limon suyuna soda ilavesi ile hazırlanan serinletici ve ferahlatıcı bir içekte tercih edilmektedir.

Limonata türü içecekler, özellikle sıcak yaz günlerinde hararet giderici olarak tercih edilir. Hazmı kolaylaştırarak mideyi rahatlatır. Yemek ve içkiyi fazla kaçırana önerilir.

Konsantre olarak sunulan limon sularına da limonata denmektedir.