



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONATA

6 adet limon
5 su bardağı kaynar su
1 su bardağı toz şeker
Yarım limonun kabuğu
15 adet nane yaprağı
Limon dilimleri

Limonların suyunu sıkın ve kabuklarını rendeleyin. Limon kabuğu rendesi ve 1 su bardağı toz şekeri bir sürahiye koyup, üzerine kaynar suyu boşaltın ve şeker eriyene kadar karıştırın.

Yarım limon kabuğu ve 15 adet nane yaprağı havanda toz şekerin bir kısmı ile dövülerek ilave edilir.

Sürahiyi yaklaşık 2-2,5 saat kadar soğuması için buzdolabında bekletin.

Daha sonra limon suyunu ince bir tülbent ile süzüp, sürahiye boşaltın. Limon dilimi ile süsleyip soğuk olarak servis yapın.
