



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONATA YAPIMININ PÜF NOKTALARI

Limonata yapmak için limonların sadece suyu yetmez, kabuklarını da kullanmalısınız. Bunun için kullanacağınız limonları iyice yıkayıp kabuklarını bir rendeyle ya da kabak soyacağı ile rendeleyin.

Ancak burada dikkat etmeniz gereken nokta, rendelerken limonun beyaz kısımlarını almamak. Zira bu kısımlar limonataya acılık verir ve tadını kaçıtır.

Limon kabuklarına ayrıca ufak parçalar halinde doğranmış limon dilimleri de ilave etmelisiniz.

Bu limon parçalarını ve kabuklarını şekerle uzun uzun ezmeniz gerekir. Ezdikçe kabuklar ve meyveler sulanacak ve kokusunu ve lezzetini şekere verecek. Böylece limonatanızın aroması ve ferahlığı artacak.

Eğer limonataya nane ekleyecekseniz, naneyi de bu karışıma ilave edip şekerle birlikte ezme işleminden geçirmelisiniz.

Bu ovma işlemi tüm limonların suyu çıkana kadar sürdürmelisiniz.

Limonatanızın lezzeti kadar görüntüsü de önemli. Berrak, içinde yüzen tanecikler olmayan bir limonata için hazırladığınız karışımı ince delikli bir süzgeçten geçirin.

Son olarak limonatanızı mutlaka buzla servis edin. Bu içeceğinizin uzun süre soğuk kalmasını sağlayacak.

