



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ LİMONATA

<https://migros.com.tr>

6 adet limon rendesi
2 adet portakal rendesi
1 su bardağı toz eker
1 lt. ılık su
1 tutam nane
2 bardak limon suyu

1. Bir kabın içerisine rendelenmiş portakal, 1 su bardağı toz eker ve limon suyunu koyun.
2. Naneleri ince ince kıyın ve karışıma ekleyin.
3. Su ekleyerek karıştırın ve 2,5 saat dolapta bekletin.
4. ıkardıktan sonra süzgeçte süzün ve buz ekleyerek servis edin.

