



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANELİ LİMONATA

500 gr esmer eker

1 limon

20 gr karbonat

1 avuç nane

Maden suyu

2,5 litre suyu sürahiye doldurun.

Diğer tarafta 1 litre suyu ekerle kaynatın.

Limonu sıcak suda yıkayın. Enine enine kesin. Srahiye dkn.

zerine sıcak ekerli suyu ilave edin ve karıştırın.

Srahinin üzerini örterek 24 saat bekletin.

Limonatayı bir tülbentten geçirin.

Konserve iřlemi için karbonatı eritin.

Elde ettiğiniz içeceği temiz sterilize ettiğiniz şişelere doldurun ve ağzını hemen sıkıca kapatın.

Küçük řiřelerde saklamak isterseniz bir ölçü içeceėi 3 ölçü maden suyu ile birleřtirin.

Bu arada üzerine nane yapraklarını ekleyin ve şişeyi sıkıca kapatın.

Not: Limonatanız buzdolabında en az 6 ay dayanır.