



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NANELİ LİMONATA

6 adet limon
2 su bardağı şeker
8 adet taze nane yaprağı
6 su bardağı su

İlk olarak limon kabuklarını rendeleyin.

Üzerine de doğranmış nane yapraklarını ekleyip birkaç dakika kadar ovun.

Limonların suyunu sıkın ve kabukların üzerine ekleyin.

Son olarak karışımın tadına bakarak soğuk su ilave etmeye başlayın.

İstediğiniz tadı ve yoğunluğu yakalayana kadar su eklemeye devam edin.

Limonatanızı süzgeçten geçirip sürahiye alın.

Sürahiyi de buzdolabına koyun ve limonatanız iyice soğuyunca, bardaklara koyarak servisini yapın.

