



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ SOĞUK LİMON

5 dal taze nane
1 adet limon
2 yemek kaşığı şeker
Su
1 adet misket limonu (arzuya göre)

Nanenin yapraklarını saplarından ayırıp bir kaseye alın.
Limonun kabuğunu beyaz kısımlarına gelmeyecek şekilde rendeleyerek ya da kabak soyacağıyla soyarak nanelere ekleyin.
2 yemek kaşığı şekeri malzemelerin üzerine serpin.
Elinizle iyice ovarak nanenin ve limonun tadının şekere geçmesini sağlayın.
Yarım litre suyu malzemelerin üzerine dökün ve şekerler iyice eriyene kadar karıştırın.
3 çorba kaşığı limon suyunu da karışıma ilave edin malzemeyi bir sürahiye süzün.
Birkaç küp buzu blenderden geçirerek ufalayın.
Bardakları ufaladığınız buzlarla doldurun.
Üzerini hazırladığınız naneli içecek ile tamamlayın.
Misket limonunu dilimleyip bardakların üzerine bir-iki dilim koyup servis yapın.

