



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SARAY USULÜ LİMONATA

8 limon  
8 su bardağı su  
400 gr toz şeker  
2 bağ taze nane (yalnızca yaprakları)

- 1) Limonların suyunu sıkın. Suyu ekleyip karıştırın.
- 2) Nane yapraklarını toz şekerle birlikte demir bir havanda macun kıvamına gelene dek dövün. Çift katlı bir tülbende koyun.
- 3) Tülbentteki naneleri limonatanın içine salın. Bir kaşıkla tülbendi ezerek nanelerin aromasının limonataya geçmesini sağlayın. Bu işlemi yineleyerek limonatayı buzdolabında en az iki saat dinlendirin.
- 4) İçinde nane olan tülbendi çıkarıp, limonataya gerekiyorsa şeker ekleyip bardaklara doldurarak ikram edin.



Fotoğraf "Ahben" tarafından gönderildi. 03.03.2020