



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERSİZ LİMONATA

- 1 adet limon
- 1 adet portakal
- 1 parça taze zencefil
- 4 yemek kaşığı elma konsantresi
- 1 litre sıcak su + 2 litre su

Portakal ve limonu mümkünse 1 gün önceden buzluğa koyup dondurun. Bu işlem kabuklarının acısını alıyor. Limonata yapacağınız zaman buzluğaktan portakal ve limonu çıkarın, bıçakla kesilecek kıvama gelene kadar yaklaşık 5-10 dakika kadar bekletin, dörde bölüp robota atın, içine soyulmuş taze zencefili ekleyip ezilene kadar rondoda çekin. 1 litre suyu kaynatın, püre haline gelen karışımı bir kaba alıp üzerine kaynatmış suyu ve elma konsantresini ilave ederek eriyene kadar karıştırın. Eridikten sonra kabın soğuması için bir kenarda bekletin, daha sonra içine 2 litre daha su ekleyin ve bir kabın içine tülbent koyup bu karışımı süzün. Tülbentte kalan posayı elinizle güzelce sıkın.

