



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SODALI PORTAKALLI LİMONATA

1 şişe maden suyu
2 adet dondurulmuş limon
1 adet dondurulmuş portakal
Yarım su bardağı toz şeker
1 litre su
Taze nane yaprakları

Limonları ve portakalı birkaç saat önceden derin dondurucuya koyup dondurun.
Daha sonra çıkarıp hafifçe çözünmesini bekleyin.
Limon ve portakalı mutfak robotunda şeker ile beraber parçalayın.
Bir sürahiye maden suyunu ve su koyup limonlu karışımı ekleyerek iyice karıştırın.
Karışımı bir tülbentten geçirin.
Bolca nane yaprağı ekleyip buzdolabında soğumaya bırakın.

