



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ LİMONATA

<https://migros.com.tr>

Yarım kg. vişne
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı taze limon suyu
4 bardak soda
8 adet limon suyu
Yarım sı bardağı toz şeker
5 küp buz

1. Kiraz, toz şeker, su, limon suyu orta ateşte orta boy bir tencerede kirazlar parçalanana ve meyve sulu ve sıvı bir şurup elde edilene kadar yaklaşık 30 dakika kaynatın.
2. Vişneleri ince bir elekten süzünüz ve çekirdekleri atın.
3. Tamamen soğumasını bekleyin.
4. Derin bir kaba soda, limon suyu, şeker ve vişne şurubunu ekleyip karıştırın.
5. Garnitür olarak taze vişneleri ekleyin.
6. Limonata'yı bardaklara bölüştürün.

