



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ LİMONATA

SuperFresh Vişne 1 kutu (400gr)
Toz Şeker 2 su bardağı
Limon Suyu Yarım su bardağı (100 ml)
Su 5 su bardağı (1 litre)

SuperFresh Vişne'leri küçük parçalar halinde doğrayın. Üzerine şekeri ekleyin. Yaklaşık iki saat boyunca dinlenmeye bırakın. Bu sürede vişneler şekeri emerek çok daha lezzetli bir hale gelecektir. Şekerlenmiş vişneleri blenderdan geçirip püre haline gelene kadar karıştırın. Vişne püresine su ve limon suyu ekleyin. İyice karıştırıp buzdolabında soğuması için bekleyin.

