



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİŞNELİ LİMONATA

14 adet limon
3 adet portakal
1 demet taze nane
3 su bardağı toz şeker
1 kase çekirdekleri çıkarılmış vişne

Limon ve portakalların kabuklarını rendeliyoruz. Limon ve portakalın kalan meyvelerini küp küp dilimliyoruz. Taze naneyi incecik doğruyoruz. Tüm malzemenin üzerine toz şeker ve iki su bardağı su döküp bekletiyoruz. Şeker eriyip limonata malzemesi özleşince, tel süzgeç ya da tülbentten soğuk su ilavesi ile geçiriyoruz. Vişneleri rondoda çekip limonataya ekleyip hepsini süzgeçten geçirip sulandırıyoruz.