



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ LİMONATA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı vişne
4 adet limon
1 adet misket limon
1 su bardağı şeker
2 su bardağı su

Öncelikle 3 adet limonun kabuklarını rendeleyin.

Kabuksuz olarak doğrayın.

Doğradığınız limonları 1 bardak su ve 1/2 bardak şeker ile birlikte kaynayana kadar pişirin.

Kaynadıktan sonra tel süzgece alın ve posalarını süzün.

Vişnelerin çekirdeklerini çıkartın.

1 bardak su ve 1/2 bardak şeker ile birlikte kaynatın.

Piştikten sonra vişne sosunu blenderdan çekirin ve püre kıvamına getirin.

Püre kıvamındaki vişneleri, önceden kaynatmış limonlarla bir araya getirin.

Üzerine 1 adet limonun suyunu, lime parçalarını, ve vişneleri ekleyerek buzla birlikte karıştırın.

Soğuk bir şekilde servis edin.

