



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ LİMONATA

<http://www.verita.com.tr>

1 su bardağı Verita DrBlue Yaban Mersini
Yarım su bardağı limon suyu
10 su bardağı soğuk su
1 su bardağı toz şeker

Yaban mersinini, şekeri ve 2 bardak suyu küçük bir tencereye koyun ve orta ateşte kaynatın. Kaynamaya başlayınca ateşi kısarak 5 dakika kadar kısık ateşte kaynatmaya devam edin. 5 dakika kaynadıktan sonra tencereyi ateşten alın ve soğumasını bekleyin. Karışım iyicene soğuduktan sonra limon suyunu ve 8 bardak suyu ekleyin, damak zevkinize göre buzlu ya da buzsuz servis edin.

