



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENCEFİL GAZOZU

2 taze zencefil
1 adet limon kabuğu rendesi
1 adet soyulmuş limon kabuğu
1 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
1/5 su bardağı su
1 adet limonun suyu
Servis için:
2 adet limonun suyu (taze sıkılmış)
2 adet portakalın suyu (taze sıkılmış)
1 şişe maden suyu
Taze nane yaprağı
Buz

Zencefilli kabuklarıyla birlikte dilimleyin ve sos tenceresine alın. Sos tenceresinin içine limon kabuklarını, tereyağını toz şekeri, limon suyu ve suyu ekleyerek şeker eriyinceye kadar kaynatın ve hazırladığınız şurubu 1 gün dinlendirin. Servis için, bir sürahiye hazırlayıp dinlendirdiğiniz zencefilli şurubu, taze sıkılmış ve süzölmüş limon ve portakal suyu ile bir şişe maden suyunu ekleyip karıştırın. Bolca taze nane ve buz ilavesiyle bekletmeden soğuk servis yapın.

