



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZENCEFİLLİ LİMONATA

<https://migros.com.tr>

7 adet limon  
3 yemek kaşığı zencefil rendesi  
6 yemek kaşığı bal  
5-6 dal taze nane  
1 lt. su  
2-3 adet üzüm tanesi  
2-3 dilim elma

Zencefilli soyun ve rendeleyin. Limonun yıkayın ve kabuklarını rendenin ince kısmı ile rendeleyin. Limon suyu, zencefil, su ve balı derin ve geniş bir kaptaki bal tamamen eriyinceye kadar karıştırın. Dolapta 15-20 dk. kadar dinlendirin. Süzgeç ile süzün. İçine bolca buz ekleyin. Taze nane yaprağı, üzüm tanesi ve elma dilimleriyle süsleyin ve servis edin.

