



ZENCEFİLLİ LİMONATA

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

5 adet limon suyu ve kabukları
2 adet portakal suyu ve kabukları
1 su bardağı tozşeker (azar azar eklenecek)
1 tatlı kaşığı zencefil
5 - 6 dal taze nane
4 su bardağı su

Rendelenmiş meyve kabuklarını zencefil rendesi, 2 çorba kaşığı tozşeker ve taze naneyle beraber iyice ovun. Üzerini streçle kapatıp 1 gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün üzerine sıktığımız portakal ve limon suyunu, tozşeker ve suyunu koyun. Karıştırarak şekeri eritin. Süzgeçle karışımı süzün ve üzerini kapatarak buzdolabında soğuttuktan sonra nane yaprakları ve dilim limonla servis yapın.

