



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZENCEFİLLİ LİMONATA

1 litre su  
2-3 sap taze nane  
5 adet küçük boy limon  
7-8 yemek kaşığı bal  
Yarım yemek kaşığı taze zencefil rendesi  
Üzerini süslemek için:  
Limon dilimleri  
Nane yaprakları

Limonları yıkayın. Zencefili soyup rendeleyin. Limonların 2 veya 3 tanesinin kabuklarını beyaz kısımlarına gelmeyecek şekilde rendenin ince tarafı ile rendeleyin. Derin ve geniş bir kaba rendelenmiş limon kabuklarını koyun. Üzerine limon suyunu ve rendelenmiş zencefili ekleyin. Suyu ve balı koyup iyice karıştırın. Son olarak kabın içine nane yapraklarını ekleyin ve kapağını kapatın.

Hazırladığınız karışımı buzdolabında 2 saat belettikten sonra ince bir süzgeçten süzün. Zencefilli limonataı, bardaklara koyup limon dilimleri ve nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

