



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZENCEFİLLİ PORTAKAL SUYU

- 1 orta boy taze zencefil (yaklaşık 50 g)
- 1 portakalın suyu
- 1 limonun suyu
- 1 mandalınanın suyu (isteğe bağlı, tatlılık katması için)
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı bal (isteğe bağlı)
- ½ çay bardağı su (isteğe bağlı, kıvamı açmak için)

Zencefili soyup küçük parçalara doğrayın.

Taze sıkılmış portakal, limon ve mandalina sularını blendera ekleyin.

Zencefili, zerdeçalı, karabiberi ve balı ekleyip blenderdan geçirin.

Karışımı ince bir süzgeç veya tülbent yardımıyla süzerek posasını ayırın.

Küçük shot bardaklarına dökün ve hemen tüketin ya da hava almayan bir şişeye koyup buzdolabında 2-3 gün saklayabilirsiniz.

