



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ZERDEÇALLI LİMONATA

5 adet limon  
1,5 su bardağı toz şeker  
Birkaç dal taze nane  
3 parça kök zerdeçal (toz zerdeçal kullanılacaksa 2 tatlı kaşığı kadar)

Bir tencerede 2 su bardağı su ile bir buçuk su bardağı şekeri karıştırın, içine zerdeçalı ekleyin ve kaynamaya bırakın.

Şerbet kaynayınca altını kapatın ve 5 dakika kadar ılımasını bekleyin.

5 limonun suyunu sıkın.

Sıktığınız limon suyunu şerbetin olduğu tencereye ekleyin ve tahta bir kaşık yardımıyla iyice karıştırın.

Bu aşamada karışımın tadına bakmak isteyebilirsiniz, eğer çok ekşi geldiye karışım ılıkken biraz daha şeker ilave edebilirsiniz.

Büyükçe bir sürahide ya da şişede karışımınızı 2 su bardağı kadar soğuk su ile karıştırın, içine bir iki dal taze nane atın ve limonatanızı dinlendirin.

Tercihinize göre limonatanıza biraz daha su ekleyebilirsiniz.

