



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

LİMONATA



2 Adet limon
2 Kahve fincanı toz Őeker
4 Su bardađı su

- # Limonlar fırçalanarak çok iyi yıkanır, suyu süzülür.
- # Yıkanan limonlar kapaklı bir kaba rendelenir.
- # Rendelendikten sonra ortadan ikiye kesilir, suyu sıkılır ve rendelenmiŐ limon kabularının üzerine dökülür.
- # Limon kabuđunun suyunun üzerine en son toz Őeker eklenir.
- # Kapak kapalı olarak, buzdolabında 1 gece bekletilir.
- # Ertesi günü dinlenen limon kabuğu rendesi, limon suyu ve toz Őekerin zerine 4 su bardağı içme suyu katılır.
- # Kapağı kapalı olarak 1 saat daha bekletilir.
- # Sonra karıŐım iyice karıŐtırılarak, ince bir süzgeçten geçirilir, bardaklara konarak servis yapılır.
- # Limonata szldkten sonra, bir ŐiŐeye koyup buzdolabında bir kaç gün muhafaza edilebilir.
- # Bu ölçüden yaklaŐok 5 bardak limonata çıkar. Daha çok limonata için ölçüler orantılı bir Őekilde arttırılabilir.

Not: Limonata servis yaparken, mevsimine göre taze nane yapraklarıyla da sslenebilir.