

Ahududulu Limonata

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** Yok
❄ **Soğutma Süresi:** 30 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı taze ahududu
- 3 adet limonun suyu
- 1 litre soğuk su
- 1/2 su bardağı toz şeker veya bal
- 1 su bardağı buz küpleri
- 1-2 dal taze nane (süsleme için)
- 1 limon (dilimlenmiş, süsleme için)

Ön Hazırlık:

Ahududulu limonatada çekirdek istemiyorsanız ahududuyu ezip ince süzgeçten geçirin. Limon suyundaki çekirdekleri ayırın; şeker veya bal seçeneklerinden birini kullanın.

Servis Önerisi:

Hazırlanan limonatayı buzdolabında 30 dakika soğuttuktan sonra buzlu bardaklara paylaştırın. Nane ve limon dilimleriyle tamamlayın.

Yapılışı:

1. Ahududuyu Ezme:

- Ahududuları bir süzgeçten geçirerek püre haline getirin veya bir çatal yardımıyla ezin.

2. Şeker ve Limon Suyunu Karıştırma:

- Limon suyunu bir kaba alın ve içine şekeri veya balı ekleyerek iyice karıştırın.
- Seçtiğiniz tatlandırıcının sıvıya tamamen karışmasını sağlayın.

3. Limonatayı Tamamlama:

- Soğuk suyu ve ezilmiş ahududu püresini ekleyerek iyice karıştırın.

Kiraz'in Mutfağı

- Karışımı süzerek ahududu çekirdeklerini ayırabilirsiniz (isteğe bağlı).

4. Servis:

- Limonatayı buzdolabında 30 dakika soğutun. Ardından bardaklara buz küpleri koyun ve ahududulu limonatayı üzerine dökün.
- Üzerini taze nane yaprakları ve limon dilimleriyle süsleyerek servis yapın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Şeker kullanıldıysa dipte kristal kalmamalı. Çekirdekli veya süzülmüş doku tercihe bağlıdır; süzme işlemini iki kez yapmanız gerekmez.

Kiraz'ın Mutfağı