

Limonata

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
□□ **Bekleme Süresi:** 30 dakika (daha iyi aroma için)
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 5 adet limon
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 litre soğuk su
- 10-12 yaprak taze nane (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı buz küpleri

Yapılışı:

1. Limonları Hazırlama:

- Limonların kabuklarını rendeleyin ve bir kaseye alın.
- Üzerine şekeri ekleyerek elinizle iyice ovalayın (bu yöntem daha yoğun aroma sağlar).
- Limonları sıkın ve suyunu bir kaba alın.

2. Limonatayı Karıştırma:

- Limon kabuğu ve şeker karışımını süzerek limon suyuna ekleyin.
- Üzerine **soğuk su ve buz küplerini** ekleyerek iyice karıştırın.
- **Daha aromatik bir tat için nane yapraklarını ekleyip 30 dakika buzdolabında bekletin.**

3. Servis:

- Soğuyan limonatayı süzerek bardaklara dökün.
- Limon dilimleri ve nane yaprakları ile süsleyerek servis edin.

>> **İpucu:** Daha tatlı bir limonata için **bal veya akçaağaç şurubu ekleyebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı