



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Narlı Limonata



Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 5 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı taze nar suyu
- 4 limon
- 3/4 su bardağı toz şeker
- 5 su bardağı soğuk su
- 1 su bardağı buz
- 1/2 su bardağı nar tanesi
- 8 yaprak taze nane

Ön Hazırlık:

Limonları yıkayıp kabuklarını şekerle ovmak için kurulayın; suyunu sıkıp süzün. Nar suyunu, soğuk suyu ve şekerini ölçün. Nar tanelerini ve naneyi ayıklayıp durulayın; buzları servis aşamasına kadar ayırın.

Servis Önerisi:

Nar taneleri, limon dilimleri ve buzla soğuk servis edin.

Yapılışı:

1. Limon aromasını çıkarın:

- Limon kabuklarını şekerle birkaç dakika ovarak yağlarını serbest bırakın.
-

2. Suyu sıkın:

- Limonların suyunu çıkarıp çekirdek ve iri posasını süzün.
-

3. Karıştırın:

- Nar suyu, limon suyu, şekerli kabuk ve soğuk suyu birleştirin.
- Şeker tamamen çözündükten sonra narın ekşiliğini soğukken kontrol edin.



4. Soğutun:

- Karışımı süzüp buz, nar tanesi ve nane ekleyin.
- Nar tanelerinin bütün kalması için son karıştırmayı kaşıkla nazikçe yapın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Limon kabuklarının yağı şekerle ovulduğunda koku belirginleşmeli; nar suyu ve soğuk su eklendikten sonra şeker tamamen çözünmelidir. Ekşilik narın tadını bastırıyorsa soğuk suyu azar azar artırın; buzun sulandıracağını hesaba katın.

Saklama:

Narlı limonatayı iki saat içinde sığ kaptan soğutup kapalı biçimde buzdolabına alın; bir gün içinde tüketin. Nar taneleri, nane ve buz servis sırasında ekleyin; buz eridikçe içecek hafifler.

>> **İpucu:** Nar suyunun ekşiliğine göre şeker son aşamada kontrollü ayarlayın.

Kiraz'ın
Mutfağı