



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Vişneli Limonata



Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 5 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı çekirdeksiz vişne
- 4 limon
- 3/4 su bardağı toz şeker
- 5 su bardağı soğuk su
- 1 su bardağı buz
- 8 yaprak taze nane

Ön Hazırlık:

Meyveleri ve taze otları iyice yıkayıp kurutun. Soğuk içeceklerde kullanılacak malzemeleri önceden soğutun; sıcak demlemelerde suyu kaynattıktan sonra uygun sıcaklığa gelmesi için kısa süre bekletin.

Servis Önerisi:

Buz, vişne taneleri ve nane yapraklarıyla soğuk servis edin.

Yapılışı:

1. Limonu hazırlayın:

- Limon kabuklarını şekerle ovarak aromasını çıkarın.
-

2. Vişneyi ezin:

- Vişneleri bir bardak suyla kısa süre kaynatıp ezerek süzün.
-

3. Karıştırın:

- Limon suyu, vişne suyu ve şekerli kabuk karışımını soğuk suyla birleştirin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.



4. Soğutun:

- Buz ve nane ekleyip buzdolabında dinlendirin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

İçeceğin tatlılık ve asit dengesini soğukken yeniden kontrol edin. Buz eklenecekse tadın hafif seyreleneceğini hesaba katın; sütlü içecekleri servis zamanına kadar soğukta tutun.

>> **İpucu:** Vişne karışımını tamamen soğuttuktan sonra limon suyuyla birleştirin.

Kiraz'ın
Mutfağı