



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Ahududulu Limonata



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Piştirme 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)

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 ekleyerek iyice karıştırın.
- Şekerin tamamen erimesini sağlayın.

3. Limonatayı Tamamlama

- Soğuk suyu ve ezilmiş ahududu püresini ekleyerek iyice karıştırın.
- Karışımı süzerek ahududu çekirdeklerini ayırabilirsiniz (isteğe bağlı).

4. Servis

- Bardaklara buz küpleri koyun ve ahududulu limonatayı üzerine dökün.
- Üzerini taze nane yaprakları ve limon dilimleriyle süsleyerek servis yapın.

>> **İpucu:** Daha ferah bir tat için **birkaç dilim portakal veya birkaç dal taze biberiye ekleyebilirsiniz.** Ayrıca **karbonatlı su ile daha köpüklü bir içecek elde edebilirsiniz.**