Naneli Limonata

Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

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

Malzemeler:

- 4 adet limon
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 litre soğuk su
- 1/2 su bardağı taze nane yaprağı
- 1 su bardağı buz küpleri
- 1 adet limon (dilimlenmiş, süsleme için)

Yapılışı:

1. Limonları Hazırlama

- Limonları iyice yıkayın ve kabuklarını rendeleyin.
- Ardından limonları ikiye bölüp suyunu sıkın.

2. Şekerli Karışımı Hazırlama

- Limon kabuklarını ve şekeri bir kaba alın, şekerin limon kabuklarıyla iyice karışması için elinizle hafifçe ovalayın.
- Üzerine taze limon suyunu ekleyin ve karışımı karıştırın.

3. Limonatayı Tamamlama

- Soğuk suyu ekleyerek iyice karıştırın.
- Karışımı süzerek sürahiye alın.
- İçine buz küpleri ve taze nane yapraklarını ekleyin.

4. Servis

- Bardaklara buzlu naneli limonatayı doldurun.
- Üzerine ince limon dilimleri ekleyerek süsleyin.

>> **İpucu:** Limonatanın daha aromatik olması için limon kabuklarını şekerle ovduktan sonra 5 dakika bekletin. Daha ferah bir tat için birkaç dal fesleğen ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı