



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:

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:

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.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.



4. Soğutun:

- Karışımı süzüp buz, nar tanesi ve nane ekleyin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

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:** Nar suyunun ekşiliğine göre şekeri son aşamada kontrollü ayarlayın.

Kiraz'ın
Mutfağı