Vişneli Limonata

Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme 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:

Vişneler çekirdeksiz olsa da varsa sap veya sert parça kalmadığını kontrol edin. Limonları yıkayıp kabuklarını şekerle ovmak için kurulayın; suyunu sıkıp süzün. Soğuk suyu ve buzu ölçün, naneyi yıkayıp servis için kurutun.

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.
- Soğukken tadına bakıp şeker ve limon dengesini ayarlayın.

4. Soğutun:

Kiraz'ın Mutfağı

- Buz ve nane ekleyip buzdolabında dinlendirin.
- Sürahiyi kapatıp soğuk çayı buzdolabında en az bir saat dinlendirin; buz ve naneyi bardaklara ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Vişne suyu rengi belirginleşip meyveler yumuşayınca ocaktan alın; fazla kaynatmak aromayı matlaştırabilir. Şeker limon kabuğuyla tamamen çözünmeli, soğuk su eklendikten sonra ekşilik ve tatlılık dengeli olmalıdır.

Saklama:

Limonatayı hazırladıktan sonra iki saat içinde sığ kapta soğutup kapalı biçimde buzdolabına alın; bir gün içinde tüketin. Buz ve naneyi saklama sürahisine değil servis bardaklarına ekleyin; eriyen buz içeceği sulandırabilir.

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

Kiraz'ın Mutfağı