



Kadın Sorunlarını Araştırma Derneği
www.ksad.org.tr
www.projecteasy.eu



Hızlı Limonata

Malzemeler :

3-4 orta boy kalın kabuklu limon
¾ bardak şeker
1 bardak kaynar su
5 bardak soğuk su
Küp veya kırık buz

Hazırlama süresi: yaklaşık 10 dakika

Miktar: 7-8 bardak limonata

Limonlar yıkanır ve kurulanır. Kabuklarını rendelenir. Sonra limon kabuğu rendesi, şeker ve kaynar su bir kaba konur. Şeker eriyinceye kadar karıştırılır.

Karışım, 10 dakika kadar soğumaya bırakılır. Karışım soğurken, limonların suyunu sıkılır. 10 dakika sonra, karışım süzülür. Sonra limon suyu ve soğuk su eklenir. Bu aşamada tadına bakılarak, şeker miktarı, damak tadına göre ayarlanır.

En son olarak yeterince soğuk olana kadar buz eklenir. Limonata hazır. İstenirse, limonata taze nane yapraklarıyla süslenebilir.

*Daha fazla zaman varsa limon kabuğu rendesi, şeker ve kaynar su karışımının kendiliğinden soğuması beklenip, sonra limon suyu ve su katılarak, buzdolabında soğutulabilir. Bu şekilde hazırlanan limonata daha rayihali olur.

Afiyet olsun!