



HIRAZ'IN  
MUTFAđI



## Ahududulu Limonata



**Süre:** 40 Dakika dk

## **Tarif:**

- >> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
- >> **Pişirme 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.**