



HIRAZ'IN
MUTFAđI



Limonata



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

☐ **Bekleme Süresi:** 30 dakika (daha iyi aroma için)

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 5 adet limon
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 litre sođuk su
- 10-12 yaprak taze nane (isteđe bađlı)
- 1 su bardađı buz küpleri

Yapılışı:

1. Limonları Hazırlama:

1. Limonların kabuklarını rendeleyin ve bir kaseye alın.
2. Üzerine şeker ekleyerek elinizle iyice ovalayın (bu yöntem daha yoğun aroma sağlar).
3. Limonları sıkın ve suyunu bir kaba alın.

2. Limonatayı Karıştırma:

1. Limon kabuğu ve şeker karışımını süzerek limon suyuna ekleyin.
2. Üzerine **soğuk su ve buz küplerini** ekleyerek iyice karıştırın.
3. **Daha aromatik bir tat için nane yapraklarını ekleyip 30 dakika buzdolabında bekletin.**

3. Servis:

1. Sođuyan limonatayı süzerek bardaklara dökün.
2. Limon dilimleri ve nane yaprakları ile süsleyerek servis edin.

>> **İpucu:** Daha tatlı bir limonata için **bal veya akçağağ şurubu ekleyebilirsiniz.**