PETITE GOURMETS

AVRUPA

Limonata

Taze limon, nane ve şekerle yapılan serinletici ev yapımı Turkish limonata. 15 dakikada hazır mükemmel yaz içeceği tarifi. Doğal ve katkısız.

15 min	15 min	4	Easy
HAZIRLIK	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 2 limon
- 9 dal nane
- 4 yemek kaşığı şeker
- 4 bardak su

Yapılışı

1. **Nane tabanını hazırlayın**

   9 nane dalı ve 2 limonun kabuğu rendesini havan ve dibeğe koyun. 1 yemek kaşığı şeker ekleyin ve nane yaprakları tamamen ezilene ve yağlarını salana kadar 1-2 dakika kuvvetlice ezin.

2. Kabuğu rendelenmiş 2 limonu sıkarak yaklaşık 1/4 su bardağı taze limon suyu elde edin. Limon suyunu ezilmiş nane karışımına ekleyin ve karıştırın.

3. **Limonatayı yapın**

   Kalan 3 yemek kaşığı şekeri 4 su bardağı soğuk suya ekleyin ve şeker tamamen erinceye kadar, yaklaşık 1-2 dakika karıştırın.

4. Nane ve limon karışımını şekerli suya dökün ve tüm lezzetleri birleştirmek için iyice karıştırın.

5. Limonatayı ince süzgeç veya tülbentten geçirerek tüm nane parçalarını ve posayı ayırın, maksimum lezzet çıkarmak için katı maddeleri bastırın.

6. Uzun bardaklarda buz üzerinde hemen servis edin veya en iyi lezzet için servis yapmadan önce buzdolabında 30 dakika soğutun.

Besin Değerleri

40	11g	10g	2mg

KALORI	KARBONHIDRAT	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Her meyveden maksimum meyve suyu çıkarmak için limonları sıkmadan önce sert bir yüzeyde sıkıca yuvarlayın.

Nane ve limon kabuğu rendesini düzgün bir şekilde ezmek için havan ve dibek kullanın - bu, basit karıştırmanın başaramadığı uçucu yağları açığa çıkarır.

Pürüzsüz, profesyonel bir görünüm için bitmiş limonatayı tülbentten veya ince süzgeçten geçirerek posayı ve nane parçalarını ayırın.

Tatlılığı kademeli olarak ayarlayın - her zaman daha fazla şeker ekleyebilirsiniz, ancak çözündükten sonra çıkaramazsınız.

Fazla buzla seyreltmeden hemen serinletici limonata için tüm malzemeleri önceden soğutun.

İçeceklerinizin görsel çekiciliğini ve aromasını artırmak için süsleme için biraz nane dalı ve limon dilimi saklayın.

Erirken ekstra lezzet katmak ve seyreltmeyi önlemek için limon suyunu nane yapraklarıyla birlikte dondurarak aromalı buz küpleri yapın.