

Limonata

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

15 min

HAZIRLIK

15 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK



Malzemeler

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

Yapılışı

- 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.
- 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

KALORI

11g

KARBONHIDRAT

10g

ŞEKER

2mg

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 seyreletmeden hemen serinletici limonata için tüm malzemeleri önceden soğutun.

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

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