

Limonata

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~80 kcal

Açılış 11/10

Ev yapımı taze limonata, yaz sıcakları vazgeçilmezi.

Malzemeler

- 4 adet Limon
- 4 yemek kaşığı Şeker
- 1 litre Su
- süslemek için Nane

Yapılış

1. Limonların kabuğunu rendeleyin, suyunu sıkın.
2. Blender'a limon suyu, kabuk rendesi, şeker ve suyu koyun.
3. Kısaca çekin (kabuğu parçalamayın) süzün. Soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğuk servis edilecekse karabuzdolabından az 2 saat dinlendirmek aromasını artırmasın sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk sürahide, bol buz ve nane yapraklarıyla yaz sofralarını karın.