

Meyan Köklü Limonata

Toplam 8 dk

Hazırlık - Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~30 kcal

Şanlıurfa usulü meyan köklü limonata, limon suyunu meyan kökü özünü ve buzla buluşturarak ferah, uzun içimli ve karakterli bir içecek oluşturur.

Malzemeler

- 1 su bardağı Limon suyu
- 3 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Meyan kökü özünü
- 1 su bardağı Buz

Yapılışı

- Meyan Köklü Limonata için limon suyu, şeker ve aromatik taban karıştırın.
- Meyan Köklü Limonata içeceğine su ekleyip 10 dakika dinlendirerek tadını dengeleyin.
- Meyan Köklü Limonata içeceğini süzüp buzla birlikte servis edin.

PÜF NOKTASI

Meyan kökü özünü azar azar eklemek limon tadını dengede kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Bol buzla sunun, bardağı limon dilimi ve nane ile tamamlayın.