

Zencefilli Limonata

Toplam 25 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

6 kişilik

Kolay

~60 kcal

Açılış 11/10

Taze zencefil şurubu ve limon suyuyla hazırlanan keskin aromalı limonata.

Malzemeler

- 1 su bardağı Limon suyu
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 40 gr Taze zencefil
- 5 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Limon kabuğu
- 2 su bardağı Buz

Yapılış

1. Şeker, zencefil, limon kabuğu ve 1 su bardağı suyu 8-10 dakika kaynatın.
2. Şurubu süzüp soğuk su ve limon suyuyla karıştırın.
3. Limonatayı 1 saat soğutup buzla servis edin.

PÜF NOKTASI

Zencefil şurubunu süzdükten sonra limon suyunu ekleyin; limon aromasını taze kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Buz ve limon dilimleriyle servis edin.