

# 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
- 2 dal 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.