

# Meyan Köklü Limonata

Toplam 8 dk

Hazırlık - Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~30 kcal

Açlık bar 1/10

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

- Limon suyu, şeker ve aromatik taban karıştırılır.
- İçeceğine su ekleyip 10 dakika dinlendirerek tadını dengeleyin.
- İçeceğini 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.