

Soğuk Papatyalı Limonata

Toplam 70 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~48 kcal

Açılış 11/10

Papatyanın yumuşak çiçeksi aroması ile limonun keskin ferahlığı birleştiğinde soğuk yaz içeceği. Demleme ve soğutma adımlarında yoğunluğu için kritik. Sıcak günlerde ikinci serinliği veya akşamüstü içeceği olarak uygun.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Limon suyu
- 2 tatlı kaşığı Papatya
- 3 su bardağı Su
- 3 yemek kaşığı Şeker
- 1 su bardağı Buz
- 5 yaprak Taze nane (opsiyonel)

Yapılışı

1. 3 su bardağı suyu tencerede kaynama noktasına getirin, ocağı kapatın.
2. Papatyayı sıcak suya ekleyip kapağı örtün; 8-10 dakika demleyin.
3. Demlenen suyu ince süzgeçten süzüp papatya tayı rısı sıcak demin içine şekeri ekleyip eriyene kadar karıştırın.
4. Demiyi 30 dakika oda sıcaklığında soğutun; ardından 20 dakika buzdolabında soğutun.
5. Soğutulan demiyi limon suyunu ekleyip karıştırın. Limonu sıcak eklemeyin, aroma uçar.
6. Servis bardaklarına bol buz koyup üzerine soğuk papatyalı limonatayı dökün; opsiyonel nane yaprağı ve ince limon dilimi ile süsleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

Papatyayı 10 dakikadan fazla demlerseniz acılaşmaya dikkat. Limonu en sona ekleyin; sıcak demde limon kaynatılmasından dolayı vitamin ve aroma kaybolur.

SERVIS ÖNERİSİ

Uzun bardakta bol buz, üzerine taze nane yaprağı ve ince limon dilimi.