

Portakalli Limonata

Malzemeler

4,5 su b. su

1 su b. toz seker

1 su bardagindan 2 parmak eksik taze sikilmis limon suyu

1 su bardagindan 2 parmak eksik taze sikilmis portakal suyu

2 tatli k.limon kabugu rendesi

1 tatli k.portakal kabugu rendesi

Buz kaliplari

Limon ve portakal dilimleri

Yapilisi

Derin bir cezvede 1,5 su bardagi suyu ve 1 su bardagi sekeri kaynatin. Kaynamaya baslayinca altini kisip 10 dakika daha kaynamaya birakin. Daha sonra altini kapatip ilinmesini bekleyin. Ilinince surahiye alip limon ve portakal sulari ile kabuklarini ekleyin. Buzdolabinda 1 saat sogutup ardindan kalan suyu ilave edin. Buz kaliplari ve dilerseniz limon ve portakal dilimleri ile servis yapin.