

Sodali Limonata

Malzemeler

5 adet limon

5 su b. su

1.5 su b. seker

1 sise soda

Yapilisi

Limonların kabuklarını rendenin iri tarafı ile rendeleyin ve içine şekeri koyup ovun. (Bu şekilde oda sıcaklığında 15 dakika bekletirseniz limon kabukları şekere aromasını ve rengini verecektir.) Kabukları rendelenmiş olan limonların suyunu sıkıp şekerli limon kabuklarına ekleyin ve içine 5 su bardağı su koyup karıştırın. Limonatayı isterseniz bu şekilde isterseniz tel süzgeçten geçirerek cam bir surahiye boşaltın ve buzdolabında bekletin. (Limon kabukları buzdolabında bekledikçe limonatanıza aroma verecektir.) Soğuyan limonatayı cam bardaklara boşaltın ve bardağın kenarına ince bir limon dilimi ve taze nane koyup servis yapın. Sodali limonata için; bardağın yarısına ilk önce limonata koyun, üstüne de soda boşaltıp karıstırmadan servis yapın.