



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütəvazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifi

## Limonad

Limonata



2 Ədəd limon  
4 Stəkan su  
2 Qəhvə fincanı şəkər tozu

- # Limonlar fırçalanaraq çox yaxşı yıxanar, suyu süzülər.
- # Yıxanan limonlar kapaqlı bir qaba rəndələnir.
- # Rəndələqdən sonra ortadan ikiye kəsilir, suyu sıxılar və rəndələnmiş limon qabıqlarının üzərinə tökülər.
- # Limon qabığının suyunun üzərinə ən son toz şəkər əlavə olunar.
- # Qapağı bağılı olaraq, soyuducuda 1 gecə gözlənilir.
- # Ertesi günü dinlən limon qabığı rəndəsi, limon suyu və şəkər tozun üzərinə 4 stəkan içmə suyu qatılar.
- # Qapağı qapalı olaraq 1 saat daha dinlənilir.
- # Sonra qarışım yaxşıca qarışdırılaraq, incə bir süzgecdən keçirilər, səkanlara dolduraraq xidmət olunar.
- # Limonad süzöldükdən sonra, bir şişəyə qoyub soyuducuda bir neçə gün mühafizə edilə bilər.
- # Bu ölçüdən təxminən 5 stəkan limonad çıxar. Daha çox limonad üçün ölçülər nisbətli bir şəkildə artırıla bilər.

**Not:** Limonad xidmət edərkən, mövsümünə görə təzə nanə yarpaqları ilə də bəzədilə bilər.