



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mitevazi Lezzetler® Kochrezepte

Limonade

Limonata



2 Zitronen
2 Kaffeetassen Zucker
4 Gläser Wasser

- # Die Zitronen mit der Bürste gut auswaschen und abtropfen lassen.
- # Die Schalen der ausgewaschenen Zitronen in einen Behälter mit Deckel hineinhobeln.
- # Nach dem Hobeln die Zitrone in der Mitte in zwei schneiden, auspressen und auf die gehobelten Zitronenschalen gießen.
- # Als letztes gibt man zu den Zitronenschalen mit dem Zitronensaft den Zucker hinzu.
- # Mit geschlossenem Deckel eine Nacht über im Kühlschrank stehen lassen.
- # Am nächsten Tag zu den gehobelten Zitronenschalen, dem Zitronensaft und dem Zucker vier Gläser Trinkwasser geben.
- # Mit geschlossenem Deckel eine weitere Stunde ruhen lassen.
- # Danach die Mischung gut vermischen und durch einen feinen Sieb abtropfen lassen und in Gläser füllen und servieren.
- # Man kann diese Mischung nach dem abtropfen in eine Flasche füllen und ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren.
- # Mit diesen angegebenen Mengen erhält man in etwa fünf Gläser Zitronenlimonade. Man kann die Mengen proportional erhöhen um mehr Zitronenlimonade zu erstellen.

Tipp: Beim Servieren kann die Zitronenlimonade auch je nach Jahreszeit mit Pfefferminzblättern verziert werden.