



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Limonata

Limonata



2 limoni
2 tazzine di caffè zucchero polverato
4 bicchieri d'acqua

- # I limoni si lavano e si filtrano bene .
- # Poi i limoni lavati si grattugiano nel piatto con coperchio.
- # Dopo aver grattugiato si tagliano in due e si schiacciano liquidi. Questo liquido si svuota sopra delle buccie grattugiate.
- # Sopra di quelle si mette lo zucchero polverato.
- # Si mettono nello frigo coperchio chiuso per una notte.
- # Il giorno dopo sopra dei questi materiali si aggiunge 4 bicchieri d'acqua da bere.
- # Si aspetta così per 1 ora ancora.
- # Poi la miscelata si miscela bene e si filtra negli bicchieri , si servirsi in freddo.
- # Limonata dopo aver filtrato si può mettere in una bottiglia e poi si può conservarsi nello frigo per qualche giorni.
- # Da questi materiali escono circa 5 bicchieri di limonata.

Nota: Momento di servirsi limonata secondo delle stagioni si possono servirsi con le foglie di menta anche.