

Haydi Mutfağa

Bu Limonata "Buzzzz" Gibi!

Yaz günlerinde soğuk bir limonata kadar rahatlatıcı ne olabilir? Bu limonata bir de dondurma gibi hazırlanmışsa tadına doyum olmaz!



Malzemeler:

- 5 limon
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 3,5 su bardağı su
- Birkaç nane yaprağı

1. İki limonun kabuğunu rendeleyin.



2. Kabuğunu rendeledikleriniz de dahil olmak üzere, 4 limonun suyunu sıkın.



3. Beşinci limon dondurma kabı olarak hazırlanacak. Bunun için, limonu bardak gibi duracak biçimde her iki ucundan kesin. Bir bıçak yardımıyla içini çıkarın. Bu limonu, bir kabın içine koyarak buzdolabında saklayın.



4. Su ve şeker bir tencerede karıştırın ve şeker eriyene kadar ısıtın. Hafifçe kaynamaya başlayınca da içine limon suyunu ve limon kabuğu rendesini ekleyin. Yalnızca 2 dakika kaynatın.

5. Ateşten alın ve oda sıcaklığına gelene kadar bekleyin. Daha sonra buzluğa koyun ve donmasını bekleyin.



6. Donduktan sonra buzluktan alın. Bir çatal yardımıyla buzu kırın ve iyice karıştırın.



7. Daha önceden hazırladığınız limon kabuğunun içine doldurun ve tekrar buzluğa koyun.

8. Yemeden önce, üzerini nane yaprakları ve limon kabuğu rendesiyle süsleyin.



Zuhal Özer
Çizimler: Tülay Sözbir Seidel

Kesici aletleri ve ocağı kullanırken büyüklerinizden yardım isteyin.