

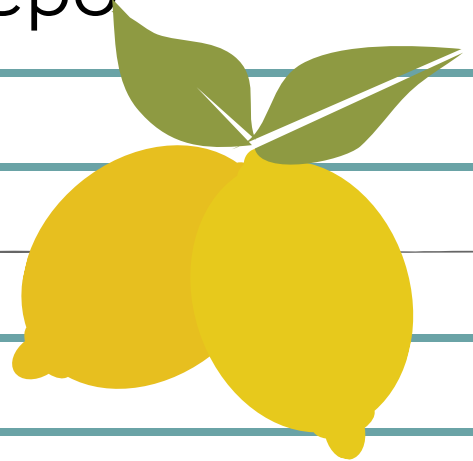
Σηπιτική Λεμονάδα

θα χρειαστούμε:

500ml φυσικό χυμό λεμονιού

500 γρ. ζάχαρη

200ml νερό





Βάζουμε το νερό με την ζάχαρη στην φωτιά. Ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει η



ζάχαρη και έπειτα το αφήνουμε να βράσει. Αφού βράσει 2' - 3' λεπτά το



κατεβάζουμε και το αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει. Στην συνέχεια στύβουμε τα



λεμόνια, αφού πρώτα τα έχουμε πλύνει, και σουρώνουμε τον χυμό τους.



Προσθέτουμε τον χυμό στο κρύο σιρόπι, αποθηκεύουμε την συμπυκνωμένη μας



λεμονάδα σε γυάλινο μπουκάλι

και την τοποθετούμε στο ψυγείο.



Όταν έρθει η ώρα να απολαύσουμε την δροσερή σπιτική μας λεμονάδα χρειάζεται



να την αραιώσουμε με κρύο νερό σε αναλογία 1:3. Δεν ξεχνάμε να ανακινούμε



κάθε φορά το σιρόπι μας πριν το σερβίρουμε.