

Η ΛΕΜΟΝΑΔΑ ΤΗΣ ΓΙΑΓΙΑΣ ΜΑΡΙΑΣ

ΥΛΙΚΑ

- 1 Kg ζάχαρη
- 1l (λίτρο) (1000μl) χυμό λεμονιού

Ή για κάθε

- 1 φλυτζάνι χυμό λεμονιού
- 1 φλυτζάνι ζάχαρη

ΣΚΕΥΗ

- φλυτζάνι
- τρίφτης
- επιφάνεια κοπής
- μαχαίρι
- λεκάνη
- στίφτης
- σουρωτήρι
- κουτάλι
- αποστειρωμένα γυάλινα
μπουκάλια



ΣΕΙΡΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

1. Μαζεύουμε αρκετά λεμόνια και τα πλένουμε. Τα στραγγίζουμε στο τρυπητό.
2. Τρίβουμε στον τρίφτη ελαφρώς τη φλούδα κάποιων λεμονικών, για να πάρουμε το ξύσμα. Το βάζουμε σε λεπτό σακουλάκι από μουσελίνα και το δένουμε στην άκρη.*
3. Κόβουμε στη μέση τα λεμόνια πάνω στην επιφάνεια κοπής και τα στίβουμε να βγάλουν όλο το χυμό και το άρωμά τους.
4. Μετρούμε το χυμό σε φλυτζάνια και σουρώνοντας σιγά σιγά γεμίζουμε τη λεκάνη. Ανάλογα με το πόσα φλυτζάνια έχουμε βάζουμε και αντίστοιχο αριθμό φλυτζανιών ζάχαρης.
5. Ρίχνουμε μέσα και το σακουλάκι με το ξύσμα λεμονιού για να βγάλει τα αρώματά του. *
6. Ανακατεύουμε κατά διαστήματα μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη. Η διαδικασία αυτή μπορεί να πάρει και 2-3 ημέρες.
7. Βάζουμε τη συμπυκνωμένη λεμονάδα σε μπουκάλια αποστειρωμένα και στο ψυγείο για να διατηρείται μέχρι και 6 μήνες.
8. Σερβίρεται με παγωμένο νερό.

**Το μυστικό της μαμάς μου*



© 2026 CookingUpConnections | Δρ. Ευτυχία Παρλά.
Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Βρείτε περισσότερες συνταγές στο:
<https://cookingupconnections.ac.cy/>