

רכיבים:

10 בלימונים בשלים, גדולים, יפים

1 בקבוק וודקה

1 כוס מים

1 כוס סוכר

אופן ההכנה:

1. עם קולפן תפוחי אדמה לקלף את הלימונים אך ורק את הצהוב, (את הקליפה החיצונית ביותר, לא את הלבן).

2. בצנצנת גדולה מוסיפים אתהקליפות ושופכים בקבוק של וודקה.

3. סוגרים היטב ומשהים למשך שבוע.

4. בתום השבוע מערבבים בסיר את כוס המים וכוס סוכר ומביאים כמעט רתיחה (עד שהסוכר נמס כולו).

5. מורידים מהאש ומוסיפים לתערובת את סירופ הלימונים.

6. מסננים את הלימונצ`לו דרך חיתול עדין או ממחטה. מעבירים לבקבוקים, אוטמים היטב את הבקבוקים ומניחים במקרר.

הערה: ניתן לשמור במקפיא