

## لیمو شکر

در یک شیشه تمیز کمی از ورقه‌های لیمو را قرار داده سپس روی آن مقداری شکر بریزید و این کار را ادامه دهید تا شکر و لیموها تمام شوند. (در صورت تمایل می‌توانید چند شاخه نعنا هم لابه‌لای لیموها قرار دهید).



لیمو شکر را با چای میل کرده و از طعم دلچسب آن لذت ببرید.

### مواد لازم:

لیمو ترش تازه 500 گرم

شکر 250 گرم

### طرز تهیه:

\* لیموها را شسته و خوب خشک کنید.

\* سپس آن‌ها را به صورت ورقه‌های نازک برش دهید.

\* هسته‌های آن‌ها را جدا کنید.

\* در یک شیشه تمیز کمی از ورقه‌های لیمو را قرار داده سپس روی آن مقداری شکر بریزید و این کار را ادامه دهید تا شکر و لیموها تمام شوند. (در صورت تمایل می‌توانید چند شاخه نعنا هم لابه‌لای لیموها قرار دهید).

\* سپس در شیشه را محکم ببندید و به مدت 15 روز در آفتاب قرار دهید بعد از این مدت شیشه را در یخچال نگهداری کنید.

### \*\* نکته

لیمو شکر بعد از صرف غذا به هضم غذا و رفع نفخ معده بسیار کمک می‌کند.