

## מרגריטה תימנית.

### רכיבים

העלים הקטנים של גבעול הגאת

נעט מים מינרלים

סוכר או ליקר תאנים (להעדפתכם)

### אופן ההכנה:

1. לטחון את עלי הגאת עם מעט מים מינרליים.

2. לסנן ולסחוט דרך מסננת.

3. להוסיף סוכר לפי הטעם, לבחוש ולשים בהקפאה או את ליקר תאנים (אחרי ההקפאה).

הערה: אין להקפיא את מיץ הגאת עד לקיפאון מלא, עליו להיות מעין ברד.