

# FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS

## Holy Basil Lemonade



### Ingredients

½ cup honey or maple syrup  
3 ½ cups water  
½ cup holy basil (Tulsi), chopped  
1 cup lemon juice (4–5 lemons)

Yield: 4–5 servings

### Instructions

In a small saucepan, bring 1 cup of water to a boil. Remove from heat and add holy basil. Let steep for 8–10 minutes, then strain out the herbs. Set aside to cool (or refrigerate).

# DEGUSTACIONES FRESCAS DEL HUERTO

## Limonada de albahaca sagrada



### Ingredientes

½ taza de miel o jarabe de arce 3 ½ tazas de agua  
½ taza de albahaca sagrada (tulsi) picada 1 taza de  
jugo de limón (de 4 a 5 limones)

Rinde: de 4 a 5 raciones

### Instrucciones

Ponga a hervir 1 taza de agua en una cacerola pequeña. Retire del fuego y añada la albahaca. Déjelas reposar por 8 a 10 minutos y luego escurra las hierbas. Aparte hasta que se enfríe (o refrigere).