



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL REÇELİ

150 gram kokulu gül yaprağı
1,5 kg şeker
2 su bardağı su
1 adet limonun suyu

1. Gül yaprakları iyice yıkanıp, suyu süzülür.
2. Yaprakların dibindeki beyaz kısımlar ayıklanır.
3. Şekerin yarısı ile gül yaprakları iyice ovulur.
4. Üzerine limon suyu dökülüp karıştırıldıktan sonra ağzı kapatılıp buzdolabında iki gün bekletilir.
5. Kalan şeker ve su ile şurup kaynatılır.
6. Kaynayan şurubun içine şekerli gül yaprakları eklenir.
7. Reçel kıvam alınca altı kapatılıp kavanozlara doldurulur.

