



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL REÇELİ

1 yemek tabağı dolusu pembe gül yaprağı
4 su bardağı şeker
1 limon

Gül yapraklarının uç sert kısımlarını bıçakla kesiniz. Bakır bir tencereye 4 su bardağı su koyup kaynatınız. Gül yapraklarını ilave edip yumuşayıncaya kadar pişiriniz.

Şekerini katıp, eritiniz. Liman suyunu ilâve edip reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatınız. Sıcak olarak kavanozlara boşaltınız. Soğuyunca kapağını sıkıca örtüp serin bir yerde bekletiniz.

[ML® Kızılıcık Marmelatı için tıklayın](#)

[ML® Kızılıcık Marmelatı \(görsel\)](#)