



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

GÜL REÇELİ

650 gram hokka gülü yapraklarından beyazlarını makasla kesiniz. 1,950 gram elenmiş şekerle kâseye bir sıra şeker, bir sıra gül yapraklarını kat kat istif edip ağzına bir bez örterek kapağını kapayınız. Kesilen beyazlarını başka kapalı kâseye koyup üzerine 650 gram kaynar su dökerek hemen kâsenin ağzına ıslak bir bez örtüp kapağını kapayınız. İki gün sonra gülün kapağını açıp hamur gibi yoğurarak tekrar kapayıp bırakınız. Bir gün sonra beyaz yaprağın suyunu süzüp bu su ile 1,280 kilogram şeker kestiriniz. Yoğurulan yaprakları üzerine koyarak kaynatınız. Bir süre karıştırıp köpüğünü alınız. Kaynaya kaynaya kıvama gelince limon suyu karıştırıp indirerek soğumaya bırakınız.
