



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL REÇELİ

Necip Usta

Meyvası için:

100 gr. reçellik kokulu kırmızı gül yaprağı

250 gr. toz şeker

1 çay kaşığı dolusu limon

Yapımı için:

2500 gr. toz şeker

800 gr. su

600 gr. glikoz

3 çay kaşığı dolusu limon tuzu

Temiz bir kabın içine gül yaprağını 250 gr. toz şekeri, 1 çay kaşığı limon tuzunu koyup, yaprakları kayboluncaya kadar 8-10 dakika ovunuz. Glikoz hariç, ovduğunuz gül yapraklarını ve diğer malzemeyi bir tencereye koyunuz. Kaynatıp kıvamına getirerek ateşten alınız. Glikozunu ilâve ederek iyice karıştırıp yarı vaziyette soğuyunca kavanozlara doldurup serin yerde muhafaza ediniz.