



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL REÇELİ

Türk Kadınının Tatlı Kitabı

Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

400 g Gül yaprağı

5 bardak Su

2 kg Şeker (8 bardak)

3/4 fincan Limon suyu

İçinde; 400 g gül yaprağı bulunan bir tencereye 5 bardak su koyunuz ve orta ısıdaki ateşte gül yapraklarını haşlayınız. Haşlanmasını müteakip de içinde gül yaprakları bulunan suya 2 kg şeker (8 bardak) ilâve ediniz ve çok yoğun bir duruma gelinceye kadar kaynatınız.

Reçel kaynayıp arzu edilen duruma gelince, buna 3/4 fincan limon suyu ilâve ettikten sonra 3 - 4 dakika daha kaynatınız ve bilâhare soğumaya bırakınız. Soğuyunca da gerekli kaplara koyarak muhafaza ediniz.