



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL ŞERBETİ

Tuğrul Şavkar

100 gr. reçelik, kokulu gül yaprağı

250 gr. tozşeker (1 su bardağı)

1 adet limonun suyu

1 lt. su (4 su bardağı)

Gül yapraklarını bir kaptaki şekerle birlikte yaklaşık 10 dakika iyice ovarak ufalayın. Limon suyunu ve suyu ekleyip, şeker eriyinceye kadar karıştırın ve buzdolabında bir gece bekletin. Ertesi gün tekrar karıştırıp, ince bir süzgeçten süzerek servis yapın.
