



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL REÇELİ (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

225 gr sapları ayıklanmış gül

1,5 kg toz şeker

925 ml su

9 gr limon tuzu veya 3 yemek kaşığı limon suyu

Pembe reçellik güllerin yapraklarını dipteki yeşil kısımlardan çıkarın. Yaprakların tepe kısımlarını kesin. Süzgece alıp eleyin. Suyu tencereye alın. Yıkanmış gül yapraklarını ilave edip tencerenin kapağını kapatın. Gül yaprakları kısık ateşte pişmeye devam ederken hafif beyazlaşmaya başladığında şekeri ilave edin. Tencerenin kapağı açık olarak orta ateşte pişirmeye devam edin. Şurup koyulaşmaya başladığında limon tuzu veya limon suyunu ekleyin. Bir taşım daha kaynatıp tencereyi ocaktan alın. Reçel üzerinde biriken köpüğü delikli bir kepçeyle alın. Reçeli hemen porselen bir kaseye boşaltıp soğumaya bırakın. İyice soğuduktan sonra kavanozlara doldurun. Kapaklarını sıkıca kapatın (Limon suyu ve tuzunun miktarlarını ayar-layarak birlikte kullanabilirsiniz. Arzu ederseniz reçel koyulaştıktan sonra ağzına tülbent kapatıp güneşte iyice koyulaştırabilirsiniz.)

