



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜL REÇELİ

Malzeme :

800 gr. gül yaprağı

600 gr. su

1300 gr. toz şeker

Yarım limonun suyu

Yapılışı:

Gül yapraklarının beyaz kısımları makasla kesilir. Bir cam kabın içine bir sıra toz şeker bir sıra gül yaprağı konarak kat kat istif edilir. Ağızına bir bez örtülüp kapağı da kapanır. Beri yanda gülün kırılan beyazları da bir kapaklı kâseye konup üzerine 600 gram kaynar su dökülerek bunun da ağızına hemen bir ıslak bez örtülüp kapağı kapatılır. İki gün sonra gülün ağızı açılıp hamur gibi yoğrulularak gene kapatılır. Bir gün sonra bu süzülüp, şeker bu su ile kestirilip şurup kıvamına gelince, gül yaprakları ilâve edilip kaynatılır. Kıvama gelince limonun suyu da katılıp bir taşım daha kaynattıktan sonra tencere ateşten alınır ve soğumaya bırakılır, ılık iken kavanozlara taksim edilir.

[ML® Armut Reçeli için tıklayın](#)