GÜL REÇELİ

Malzeme:
150 gr. gül yaprağı
5 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 limonun suyu

Yapılışı:
Güllerin saplarını ayıklayıp güzelce yıkayın. Bir tencereye iki bardak suyu koyup gül yapraklarını hafif beyaz bir renk alıncaya kadar kaynatın. Şekeri ilave edip tencerenin kapağını açın ve şurup koyu bir kıvama gelinceye kadar kaynatın. Kıvamına gelen reçele limon suyu katıp bir taşım kaynatın ve ateşten indirin. Köpükleri kaşıkla alın ve reçeli kavanozlara boşaltın. Soğuyunca kapaklarını kapatın.

© lezzetler.com tarif no:23195 • adı:GÜL REÇELİ • gönderen:aylinakışık • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:56