



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL REÇELİ

Gül reçeli, tercihan, yalnız kırmızı gül yapraklarından yapılacağından, evvelâ gül yapraklarını bir kere elden geçirmeli. Kırmızı ve beyaz yaprakları ayırmalıdır. İki cam kavanozdan birine, bir kat kırmızı gül yapraklarından ve bir kat toz şeker koyduktan sonra, üzerine yarım kilo sıcak su döküp, ağzını ıslak bir bezle örtmelidir. Diğer kavanoza da beyaz gül yapraklarıyla aynı tertibatı yapmalıdır.

Üç gün kadar bu vaziyette bıraktıktan sonra, evvelâ, beyaz yaprakların suyunu süzüp almalı kırmızı güle katmalıdır. Beyaz yaprakları bırakmalıdır.

Bakiye şekeri, kestirip yalnız kırmızı gül yapraklarını, her iki gülün kokulu sularıyla kaynatmalıdır. Diğer reçeller gibi, kıvamına gelince, limon, suyunu da ilâve edip indirmelidir.

Not: Kokulu okka güllerinden yarım kilo tedarik edilirse, üç misli de bir buçuk kilo şeker lâzımdır. Bir kilo karışık gülden, ancak yarım kilo kırmızı gül çıkar.