



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL REÇELİ

250 gram gül yaprağı
6 bardak şeker
3,5 bardak su
3 yemek kaşığı limon suyu

Bir tencere içerisine sapları ayıklanmış gül yapraklarını ve suyu koyunuz. Orta harlı ateş üzerinde, hafif beyaz bir renk alıncaya kadar kaynatınız. Sonra buna şekeri de katarak, tencerenin kapağını açarak, şurup koyu bir kıvama gelinceye kadar kaynatmaya devam ediniz. (Şurubun kıvama geldiğini, bir damla temiz tabağa damlatarak anlayabilirsiniz. Damla tabakta yayılmazsa, şurup kıvama gelmiş demektir.) Şurubu kıvama gelmiş reçelin içine limon suyunu da liâve ederek, bir taşım kaynatarak ateşten indiriniz. Köpükleri kepçe ile alarak, kavanozlara boşaltınız. Soğuyunca kapaklarını kapatarak, kaldırınız.