



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL REÇELİ (TOKAT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

350 gr. reçellik gül
6 su bardağı toz şeker
2.5 su bardağı su
1 adet limon

Reçellik güllerin yapraklarını ayıklayıp yıkayın ve süzün. Gül yapraklarını tencereye alıp toz şeker ve limon suyunu ekleyin. Hafif ovup yarım saat bekletin. Suyu ilave edip tencerenin ağzı açık olarak koyulaşana kadar pişirin. Pişirme sırasında oluşan köpüğü kevgirle alın. Reçel kıvamına gelinceye kadar kısık ateşte pişirin. Kıvamına gelince ateşten alıp soğutun.

