



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL ŞERBETİ

500 gr gül yaprağı
25 gr limon tuzu
1 tane limon
1 kg toz şeker
1 bardak su

Gülün yapraklarının dip tarafında bulunan beyaz kısımlar bir makasla kesilir. Bir süzgece konarak birkaç su iyice yıkanır. Sonra bir cam kavanoza konur. Yaprakların üzerine bir bardak su, bir tane limonun suyu ve limon tuzu atılır ve kavanozun kapağı kapanır. Eğer kavanoz güneşli bir yerde ise üç gün, güneşsiz bir yerde ise bir hafta bekletilir. Gül çiçeğinin yaprakları rengini suya verince kavanozdan çıkarılıp atılır. Kalan renkli suyun içine şekerin yarısı atılıp, erimesi için bırakılır. Geri kalan şeker bir bardak su ile eritilir ve güllü şerbet karıştırılır. Elde edilen şerbet bir tülbentle süzülerek bir şişeye konur. Şişenin ağzı iyice kapatılır. Servis yapılırken bardaklara iki parmak kadar şerbet ve üzerine su konulur, iyice karıştırıldıktan sonra ikram edilir.