GÜL ŞURUBU (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 gr Gül Çiçeği Yaprağı
4 Su Bardağı Toz Şeker
1 Tatlı Kaşığı Limon Tuzu
1 Adet Limon
3 Su Bardağı Su

Gül çiçeğinin pembe yapraklarını kopardıktan sonra dip taraflarındaki beyaz bölümleri makasla kesilir. Böylece hazırlanan yarım kilo gül çiçeği yaprağı temiz bir süzgeçte bol suyla ve birkaç defa güzelce yıkanıp, üzerindeki tozlar ve yabancı maddelerle ilâç kalıntıları temizlenir. Bir kavanoza konulup üzerine 1 su bardağı su, limon tuzu, sıkılmış bir limonun suyu ilave edilir ve kavanozun ağzı sıkıca kapatılır. Gülün kokusunun ve renginin suya geçmesi için kavanoz bir kenara konulup, bir hafta bekletilir.
Gül çiçeği yaprakları renklerini verip solgunlaşınca, kavanozdan çıkarılıp atılır. Elde kalan kırmızı ve ekşimtırak suya bir ölçüye iki ölçü hesabı ile şeker katılır. Yani 1 su bardağı suya 2 su bardağı şeker katılıp erimeye bırakılır. Diğer yandan kalan 2 su bardağı şeker de 1 su bardağı suda eritilir.
Sonra bu su güllü şerbetle iyice karıştırılır.
Karışım tülbentli bir huniden geçirilerek süzüldükten sonra kavanoza veya 1 litrelik bir şişeye dökülür. Hava almayacak biçimde ağzı sıkıca kapatılıp, serin bir yerde saklanmalıdır.
Misafirlere gül şerbeti ikram edileceği zaman limonata bardaklarına gül şerbetinden iki parmak kadar konulur. İçine birer parça buz atıldıktan sonra soğuk su ilave edilir. Karıştırdıktan sonra servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:105482 • adı:Gül Şurubu (Isparta) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:36