



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

GÜL ŞURUBU (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Bahçede açan güller toplanır, bir kavanoza ya da siseye doldurulurdu. Üzerine bol su konduktan sonra güneşe konurdu. Bir hafta kadar güneşletildikten sonra surup ince ve temiz bir tülbentten süzülürdü. Bir siseye 1 çay kasığı olacak şekilde limon tuzu konurdu. Limon tuzu konur konmaz rengin pembeleşmesi hosa giden bir olaydı.

Not: Mayıs ayı, gül ayıdır Kahramanmaraş'ta. Yarım yüz yıl öncenin Maras'ta mayıs gelip güller açtığında ev hanımlarında, genç kızlarda, hele çocuklarda bir telaş baslardı: Gül surubu telası. Yarım yüzyıl öncenin Maras'ta suruplar, serbetler, ayranlar Ahır Dagından getirilen karlarla sogutulurdu. Simdilerde hemen her evde bulunan sogutucu dolaplar o yıllarda ülkemizde yoktu. Gül surubuna, isteğe göre seker atılmalıdır.