



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL ŞURUBU

Kilo ile satılan kırmızı gül yapraklarından 1,280 gram alınız. Bu gül yapraklarını bir sırça kaba koyup üstüne 640 gram sıcak su döküp üstüne de bir yaş astar örtünüz ve sırça kabın kapağını kapayınız. Bu şekilde birkaç saat bekletiniz. Sonra kapağı açıp oluşan gül suyunu yoğurt tülbentinden süzünüz. Sonra 640 gram su ile kestirilmiş 2,5 kilo şekere özsuğu alınmış suyu ilave ediniz. Şurup kıvamına gelene dek ateşte kaynatınız. İndirirken içine bir limonun suyunu karıştırınız.

Not: Bir miktar özsu haline getirilmiş olan kırmızı suyu kaynar iken içine karıştırıp renk verilebilir.
