



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL SUYU

Bir kenarlı tepsinin içine soğuk su doldurunuz. Temiz bir el leğeni ya da tencerenin ağzını ince bir kınnap ile ağ gibi örünüz. Üzerine bir tülbent yayınız ve bunu, soğuk su doldurduğunuz kenarlı tepsinin içine oturtunuz. Kilo ile almış olduğunuz gülün ayıklanmış yapraklarını bir parmak kalınlığında döşeyip kaba kağıt ile kapayınız. Kâğıdın üstüne ince küllü ve ateşli yufka saçını koyunuz. Sıcaklığın etkisi ile tepside su tükenince yeniden su ekleyiniz, tepsiyi sakın susuz bırakmayınız. Güller kuruyuncaya dek tepsiyi bu küllü ateş üstünde tutunuz. Güller kuruyunca saçı indirip gülleri toplayınız. Leğen ya da tencerenin içine toplanmış olan teri, öd ağacı ile tütülenmiş bir şişeye doldurup ağzını sıkı sıkıya kapayınız. Bu biçimde gül döşeyerek ter meydana gelmesine çalışınız ve teri alarak şişeye koyunuz. Şişe terle dolduktan sonra ağzını iyice kapayınız. Üç ay güneşte bekletin ve ondan sonra kullanmaya başlayınız. Bir de şişe boş iken bir miktar öd ağacı dumanını huni ile içine tütüsü vermek ve bunların birer parçasıyla eski gül suyundan maya koymak faydalıdır. Bir de gül suyu güneşte asılı iken, üstü bez ile bir kat sarılı bulunmalıdır.

Not: Şişelerin saklanması için bırakıldığı yerler ayakaltı olmamalıdır. Kedi, köpek, karga şişelere dolanarak kırarlar. Gül suyu ziyan olur.