



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY GÜL ŞERBETİ

125 gram kokulu gül yaprağı  
1 su bardağı tozşeker  
5 su bardağı su  
1 adet limonun suyu

Derin bir tencereye aldığınız gül yaprağı ve tozşekeri karıştırın. Gül yaprakları tamamen ufalanıp dağılıncaya kadar parmaklarınızla ezip, yoğurun. Su ve limon suyu katıp, şeker eriyinceye dek karıştırın ve 6 saat bekletin. Daha sonra buzdolabında 4-5 saat bekletin ve servis yapmadan önce şurubu bir tülbentten geçirin.

