



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## GÜL REÇELİ (ERZİNCAN)

Eğın gülleri, mayıs ayında çok güzel açarlar. Bu gülleri saplarından makasla keserek bir kaptı toplarız. Sonra gül yapraklarını dikkatlice avuç içimizde toplayarak çeker ve koparız. Diplerindeki beyazlıkları makas yardımı ile keseriz ki acı olmasın. Tüm güllere bu işlemi uyguladıktan sonra iyice yıkar süzeriz. Gül miktarına göre su koyar ve iyice haşlanmasını sağlarız. Güller ağzımız aldığımızda gıcır gıcır etmiyorsa haşlanmış demektir. Eğer suyunu çok çekmiş ve koyu bir kıvamda ise biraz su konularak inceltilir. Kaynatıldıktan sonra şekerini ilave eder, kıvamına gelince de limon tuzunu ekleriz. İşte o zaman sihir gerçekleşir ve gülümüz gerçek rengini alır. Çok hoş kokulu ve lezzetli bir reçeldir.

---

© lezzetler.com tarif no:113218 • adı:Gül Reçeli (Erzincan) • gönderen:kesme şeker • indirme tarihi:05.04.2025 - 21:02