



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL REÇELİ (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yarım kg Gül Yapağı
2,5 kg Toz Şeker
Yarım Litre Su

Önce gül yapraklarının beyaz kısmı kesilerek ayrılır, kalan pembe yapraklar 1,5 kg toz şekerle, 1 sıra gül yapağı, bir sıra şeker olmak üzere bir kâseye istif edilir ve üstü kapatılır. Beyaz yapraklar başka kâseye alınır, üzerlerine kaynar su dökülür ve hemen ıslak bir bezle üzeri kapatılır. 2 gün sonra pembe yaprakların olduğu kâse açılır ve hamur gibi yoğrulur tekrar üzeri örtülür. 1 gün sonra beyaz yaprak bölümünün suyu süzülür ve bu suyla 1 kg şeker kestirilir. Hepsini birden yoğrulan yaprakların üzerine konup kaynatılır. Köpükleri sürekli alınarak kıvamına gelince ocaktan alınır, soğumaya bırakılır. Renk vermesi için şalgam kaynatılarak suyundan bir miktar konabilir.

