



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL REÇELİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

2-3 su bardağını dolduracak kadar gül yaprağı
5 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı limon suyu

Sap ve koçanlarından koparılan gül yaprakları iyice yıkanır. Bir tencereye 5 su bardağı toz şeker ve 2 su bardağı su konarak kestirmesi kıvamına gelinceye dek kaynatılır. Sonra içerisine güller ve limon konur ve bir tasım kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilir. Üzerine bir tülbent gerildikten sonra iki üç gün güneşe bırakılır.

Not: Simdilerde reçel yapacak kokulu gülleri bulmak güçleştirdi. Ancak yarım yüzyıl öncesinin Maras'ta hemen bütün evlerin bahçeleri vardı ve bu bahçeler kokulu güllerle, hanım elleriyle, karağözlere, aslan ağızlarıyla, çitliklerle donatılırdı. Maras'ın bahçe çiçeklerinden gül, şurup ve reçel yapımı açısından ötekilerden ayrılırdı. Apartmanlaşmanın yoğun yaşandığı şu yıllarda yukarıda isimlerini saydığımız çiçekler, hele güller yitip gittiler. Ne gül suyu, ne de gül reçeli yapan kaldı.