



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL REÇELİ

250 gram pembe gül yaprağı (Dilerseniz kırmızı veya beyaz da kullanabilirsiniz.)

2 su bardağı toz şeker

1 litreye yakın su

2 limon suyu

Öncelikle gül yapraklarını köklerinden çıkarın. Temiz suda yıkayarak kirlerinden ve mikroplarından arındırın. Küçük bir kaba gül yapraklarını ve bir miktar toz şekerini ekleyip ellerinizle ezin. Üzerini streçleyip serin bir ortamda 1 gece bekletin.

Serin bir ortamda bekletilen karışımı derin bir tencereye alın kalan şekeri, limon suyunu ve suyu ekleyin.

Kısık ateşte 20 – 25 dakika kadar kaynamaya bırakın. Karışım katılaşmaya başladıktan sonra 5 dakika daha kaynatın.

Kavanoza reçelinizi döküp kavanozunuzun ağzını sıkıca kapatın. Soğuyunca servise hazır hale gelecektir.

