



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL REÇELİ

<https://www.droetker.com.tr>

100 g gül yaprağı
1 litre su
1 poşet Dr. Oetker Reçelyap
1 kg toz şeker

Gül yapraklarının dipteki beyaz kısımlarını keserek ayıklayın. Daha sonra yıkayıp suyunu süzün. Her biri 3-4 parça olacak şekilde kesin. Ölçülü şekerden 1 çay bardağı ekleyin, elinizle kısa bir süre ovuşturarak ezin. Daha sonra bir tencereye alın ve yarım saat bekletin.

Ayrı bir tabağa şekerden 4 yemek kaşığı alıp üzerine Reçelyap poşetini boşaltın ve iyice karıştırın. Süre sonunda gül yapraklarının üzerine 1 litre suyu ekleyip kaynatın. Kaynamanın 5.inci dakikasında hazırladığınız şekerli Reçelyap'ı ekleyin. Yüksek ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye devam edin. Kaynama başladığında 2 dakika kaynatın. Sonra kalan şekeri ekleyin, karıştırarak pişirmeye devam edin. Tencerenin her yerinde kaynama başladığında ateşi kısın ve 3 dakika daha kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp arada karıştırarak 5-10 dakika soğutun. Reçeli metal kapaklı kavanozlara doldurun ve ters çevirin. Yaprakların eşit dağılımı için, soğuyuncaya kadar kavanozları yarım saat ara ile alt üst çevirin.

