



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL REÇELİ

150 gr gül yaprağı
5 bardak toz şeker
1 limon
2 bardak su

Gül yaprakları iyice yıkanır. Bir kavanoza 1 kat gül yaprağı, 1 kat şeker şeklinde konulur. Şekerin artanı bir kenara konur. Kavanozun üstüne bir adet limonun suyu sıkılır. Kapağı sıkıca kapatılır ve bu vaziyette 2 gün bekletilir.

2 gün sonra kavanoz açılır. Gül yaprakları içinden alınır. Tencereye 2 bardak su ve şekerin geri kalanı kaynatılır. Gül yaprakları içine ilave edilir. Koyulaşınca ateşten indirilip soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra kavanozlara alınır.

Not: Gül reçeli kokulu güllerden yapılır. Gül reçeli mideyi güçlendirir. Gül reçelinden yapılan şerbetin de kalbe iyi geldiği söylenir.