



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GÜL REÇELİ

225 gr. reçellik gül
6 bardak toz şeker
3 bardak su
2 çorba kaşığı limon suyu

Reçellik güllerin saplarını ayıklayıp iyice yıkayın. Sonra ince ince kıyın. Bir tencereye 3 bardak su koyarak gülleri de ilave edin. Tencerenin ağzı açık olarak, şurup koyulaşınca kadar kaynatın. Sık sık karıştırın. Şurup koyulaşınca, limon suyunu ilave edin. İki taşım daha kaynatın. Reçelin kıvama geldiğini anlamak için bir kaşıkla alıp, su dolu çay bardağına damlatın. Toparlanıp camlaşıyorsa, kıvamını bulmuş demektir. Tencereyi ateşten alıp, soğutun. Kapaklı kavanozlara doldurun.

[ML® Kiraz Reçeli için tıklayın](#)

