



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL REÇELİ

400 gr. gül yaprağı
1600 gr. şeker
2 su bardağı su
2 adet limonun suyu
1 çorba kaşığı vişne suyu
3 damla gül yağı

YAPILIŞI:

Mayıs ayında açan kokulu güllerin taç yapraklarından yapılır. Gül yapraklarını kendi ağırlığı kadar (400 gram yaprağa 400 gram şeker) iyice karıştırarak, 3-4 saat bekletiniz.

Şekerin kalanını suya karıştırıp, reçel tenceresinde kaynatınız. Şekeri karıştırarak eritiniz. Şurub kaynamaya başlayınca daha önceden şekerle karıştırdığınız gül yapraklarını şuruba ekleyiniz. Zaman zaman karıştırarak kıvamına gelip gelmediğini kontrol ediniz.

Bildiğimiz usullerden biriyle kıvamını kontrol edip, bitiş noktasına yakın limon suyunu ilave ediniz. Renk vermesi için vişne suyunu bir iki taşım kaynatınız. Ateşten indirirken kokuyu kuvvetlendirmek için gül yağını ekleyiniz. Çok az soğutup, temiz kavanozlara doldurunuz. Kavanozun ağzını kurala uygun kapatıp, soğuduktan sonra güneş görmeyen serin bir yere kaldırınız.