



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

GÜL REÇELİ

Malzemeler

250 gram sapları ayıklanmış gül
1500 gram toz şekeri (6.1/4 bardak)
925 gram su (3.3/4 bardak)
9 gram limon tuzu (4 kutu) veya
3 çorba kaşığı limon suyu

Büyükçe Bir tencereye 3.3/4 bardak su ile sapları ayıklanmış 250 gram reçelik gül yaprağı koyduktan sonra tencerenin kapağı kapatılır ve hafif ateşte kaynatılır. Güller beyaz bir hal alınca tencereye 6.1/4 bardak da toz şekeri ilave edilir ve, tencerenin kapağı açık olarak şurubu koyulaşıp da kıvama gelinceye kadar kaynatılır. Şurup kıvama gelince buna 3 çorba kaşığı da limon suyu ilave ederek reçeli ancak bir taşım kaynatmak gerekir. Reçelin üstünde biriken köpükleri bir delikli keçe ile alıp attıktan ve reçel iyice soğuduktan sonra, kavanozlara doldurup kapaklarını sıkıca kapatmalı ve kullanılmalıdır.