



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GÜL REÇELİ

225 gr gül yaprağı  
6 bardak toz şeker  
4 bardak su  
3 çorba kaşığı limon

Büyük bir tencereye su ve gül yaprağı konulur, kapağı kapatılır ve ateşe oturtularak gül yaprakları beyazlanıncaya kadar kaynatılır. Buna toz şeker ilâve edilir ve tencerenin kapağı açık olarak, şurubu koyulaşınca kadar, kaynatılır. Şurup koyulaşınca buna limon suyu katılır, bir taşım daha kaynatılır. Bu iş bitince tencere ateşten indirilir, köpükleri delikli kepece ile alınıp atıldıktan sonra, reçel başka bir kaba aktarılır. İyice soğuyunca da kavanozlara doldurularak ağızları kapatılır.

---