



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL REÇELİ

MALZEMESİ

250 gr. kokulu pembe gül

1 limon

2 kg. şeker

YAPILIŞI

Gül yapraklarını yıkayıp beyaz kısımlarını kesiniz. Üzerine bir su bardağı şeker koyup, iyice ovunuz. (Kokusunun artması için.) Kalan şekeri temiz bakır bir tencereye koyup, kıvamlı şurup hazırlayınız. Ovduğunuz gül yapraklarını ve çıkan şekerli suyu şuruba koyup, kıvamı gelinceye kadar kaynatınız. İnmesine yakın bir limon suyu koyup, tekrar bir iki taşım daha kaynatıp, ateşten alınız. Beş dakika sonra kavanoza koyup soğutunuz. Reçel soğuyunca kapağını kapatıp, serin yere koyunuz.