



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL REÇELİ

250 gr reçellik, kokulu, gül yaprağı (dipleri kesilip ince dilimlenmiş)
1,5 kg (6 su bardağı) toz şeker
4 su bardağı su
3 çorba kaşığı limon suyu

Genişçe bir kabın içine limon suyunu, gül yapraklarını ve toz şekerini koyunuz. Ellerinizle gül yaprakları şekerin içinde dağılına kadar ovunuz.

Gül-şeker karışımını bakır bir tencereye koyunuz, suyu ekledikten sonra orta ateşte kaynatınız. Kaynama süresince oluşan köpükleri delikli kepçeyle alınız.

Reçelin kıvama geldiğini anlamak için bir madeni kaşığı pişmekte olan reçele daldırınız. (Reçel kaşığının üstünden inci taneleri gibi damlıyor ve tabakta dağılmıyorsa olmuş demektir.) Tencereyi ateşten indirip, reçelin ılınmasını bekledikten sonra, kavanozlara doldurarak saklayınız.
