



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜL REÇELİ

Tuğrul Şavkar

150 gr. kokulu pembe bahar gülü yaprağı  
1 çay bardağı limon suyu  
2250 gr. tozşeker (9 su bardağı)  
550 ml. su

Gül yapraklarını üst üste koyup desteleyin. Uçlarındaki beyazlıkları keserek atın. Birkaç su yıkayıp, süzdürerek tencereye koyun.

Üzerlerine limon suyunu ekleyerek, karıştırıp biraz dinlenmeye bırakın. Sonra şekeri de ekleyip elinizle biraz yoğurun. Tencereyi, kapağını kapatarak serin bir yerde 2-3 gün bekletin.

Suyu ekleyin. Karıştırarak bir taşım kaynatıp ateşi kısın. Üzerinde biriken köpüğü sürekli olarak reçel kıvamını buluncaya kadar yaklaşık 40-45 dakika kaynatıp ateşten indirin. İlininca kavanozlara aktarıp serin bir yerde saklayın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 09.06.2023