



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL REÇELLİ DONDURMA

Refika Birgül

60 gr. Kokulu Gül Yaprığı

180 gr. Toz Şeker

Yarım adet Limonun Suyu

Kesme Dondurma (Servis İçin)

Kokulu gül yapraklarını narince yıkayın üzerini hafif nemli bırakın. Kavanoza 1 çorba kaşığı kokulu gül ve 1 çorba kaşığı toz şekeri sıra sıra ekleyin. Orta kata biraz limon suyu sıkın. Kavanoz dolana kadar işlemi tekrarlayın. Kavanozu evin güneşli bir köşesine koyun ve üç gün bekletin. Üç günün sonunda hafif kıvamlı reçeliniz hazır olacaktır. Alternatif olarak hazırladığınız reçeli kesme dondurma ile servis edebilirsiniz.

