



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL ŞERBETİ (ISPARTA)

Anadolujet Magazin

6 su bardağı su
4 çorba kaşığı dolusu toz şeker (arzunuza göre azaltıp artırabilirsiniz)
1,5 çorba kaşığı gül mayası
1,5 çorba kaşığı limon suyu
Üzeri için:
1 çorba kaşığı hafif kavrulmuş dolmalık fıstık
4-5 taze nane yaprağı

Cam bir sürahiye öncelikle şeker ve gül mayası konup azar azar su konup, sürekli karıştırıldıktan sonra içine limon suyu ilave edilip buzdolabında biraz soğutulur bardaklara konur. Üzerine dolmalık fıstık ve nane yaprakları eklenerek servis yapılır.

Not: Gül mayası mevsiminde toplanan kokulu güllerin beyaz kısmı kesilir. Limon tuzu ile iyice ovulup cam kavanozlara konarak buzdolabında saklanır. Yazın ve kışın arzu edildiğinde yapraklı haliyle kullanılır. Mısır Çarşısı'nda bulunan baharatçılardan kurutulmuş gül yaprakları alıp bir taşım kaynatıp yapraklarını suyunda soğutup süzüp de gül şerbeti yapabilirsiniz.

