



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL ŞERBETİ (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 kâse kokulu gül yaprağı (kırmızı veya pembe taç yaprakları)
1 fındık büyüklüğünde limon tuzu
Yapılacak miktara göre toz şeker ayarlanır

Gülün renkli taç yapraklarını, çiçeklerin dibinden ayırarak tel süzgeçte ezmeden yıkayın. Yaprığın miktarına göre seçilen büyüklükte ağzı sıkıca kapanabilen cam şişe ve kavanoza yıkanmış gül yapraklarını doldurun.

Üzerine suda eritilmiş limon tuzu ekleyin.

Ardından içine şişe veya kavanoz dolusu su koyarak ağzını sıkıca kapatıp güneşe bırakın.

Bir hafta kadar bekletip süzün. Bu bekleme süresinde gül yapraklarının renginin ve kokusunun suya geçmesi sağlanır. Artık, süzülen suyun rengi gülün rengini almıştır.

Bir tencerede şeker ve su ilavesi ile karıştırarak şerbet miktarını isteğe göre ayarlayın.

Sürahilere doldurup soğuk bir yerde muhafaza edin.

İnce uzun bardaklarla soğuk olarak servis yapın.

