



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL ŞERBETİ

15-20 adet kokulu pembe gül
5-6 adet gelincik
5-6 tatlı kaşığı limon tuzu
Yeteri kadar su
Yeteri kadar toz şeker

Gülün beyaz, gelinciğin siyah dip kısımlarını kesin. İyice yıkadıktan sonra süzün ve kavanoza doldurun. Üzerine su ve limon tuzu koyun. Kapağını kapatıp, 15 gün boyunca güneş gören bir yerde bu şekilde bekletin. Kullanılacağı zaman 1 su bardağı suya, bir buçuk çorba kaşığı toz şeker katıp, karıştırın. Üzerine istediğiniz oranda gül şerbeti katın ve buz koyarak, servis yapın.

