



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

GÜL ŞERBETİ

1 çay bardağı gül yaprağı yıkanır ardından geniş bir kaba alınır. Üzerine 1 su bardağı kaynar su dökülerek kabın ağzı sıkıca kapatılıp bir gün bekletilir. Daha sonra içerisine su ve şekerin karıştırılıp kaynatılmasından elde edilen şurup eklenir ve soğutulur. Elde edilen gül şurubu içileceği zaman suyla karıştırılarak tüketilir.

Not: Gül şerbeti Osmanlı Sarayı'nda misafirlere en çok ikram edilen şerbet ya da şuruplardan biridir.

