



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜL ŞERBETİ

(Mütevazı Lezzetler® İkramlar kitabımdan alınmıştır)

4 Su bardağı kokulu gül yaprağı  
3 Su bardağı toz şeker  
4 Su bardağı su  
1 Limonun suyu

# Gül yaprakları ayıklanır, yıkanır, suyu süzülür.

# Temizlenmiş gül yaprakları alüminyum olmayan bir tencereye konur, üzerine toz şeker katılır, iyice ovulur.

# Tencerenin kapağı kapalı olarak (hiç açmadan) 2 gece bekletilir.

# Sürenin sonunda dinlenen yaprakların üzerine 4 su bardağı su eklenir. Orta ateşte bir iki taşım kaynatılır.

# Ocaktan alınır, ince süzgeçten geçirilir, gül yaprakları atıldıktan sonra, suyu tekrar ocağa konur, koyulaşmaya başlayınca limon suyu katılır, 5 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.

# Şerbet soğuyunca kavanoza alınır. İkram edileceği zaman 1 su bardağı soğuk su içine 1 çorba kaşığı hazırlanan özden katılır, karıştırılır.

# Arzu edilirse üzerine toz karanfil, yağsız kavrulmuş badem, kavrulmuş susam serpilebilir.

Not: Yıkama sırasında gül yaprakları zedelenmeden yıkanmalı, suda fazla bekletilmemelidir. Aksi takdirde gülün kokusu gider.

Bu ve daha fazla tarifimi; <https://ml.md> adresinde bulabilirsiniz.

