



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

GÜL ŞERBETİ

100 gr kırmızı, kokulu, reçellik gül yaprağı
250 gr (1 su bardağı) toz şeker
1 limonun suyu
1 litre (5 su bardağı) su

Genişçe bir kapta gül yapraklarını şekerle birlikte karıştırınız. Parmaklarınızla yapraklar tamamen dağılıncaya kadar ovunuz. Limon suyunu ve suyu ekleyip, şeker eriyene kadar karıştırınız. Şeker eridikten sonra şerbeti buzdolabına koyarak 4 saat bekletiniz. Şerbetinizi buzdolabından alıp ince bir süzgeçten süzerek, soğuk soğuk servis ediniz.

Not: Osmanlı saray mutfağının en tanınmış şerbetlerinden olan gül şerbetini, bir gece önceden hazırlarsanız daha lezzetli olur.