



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL ŞERBETİ

125 gr reçellik gül yaprağı (kırmızı, kokulu)
5 su bardağı su
1 su bardağı toz şeker
1 adet limonun suyu

Bir kap içerisinde gül yaprakları ve şekerini beraberce karıştırın. Gül yaprakları tamamen ufalanıp dağlıncaya dek parmaklarınızla ezip yoğurun. Su ve limon suyunu katıp, şeker erinceye dek karıştırın. Daha sonra şerbeti buzdolabında 4-5 saat bekletin. Servis yapmadan önce şurunu ince bir tülbetten geçirip süzün.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 13.09.2015