



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## GÜL SİRKESİ

3 adet gül  
3 yemek kaşığı sirke  
1 litre su  
1 çay kaşığı kaya tuzu

Gül yapraklarını güzelce yıkayıp süzün. Kuruması için bekletin.  
Suyu kaynatın ve oda sıcaklığında soğuması için bekletin.  
Kavanozun içine gül yapraklarını, su, tuz ve sirkeyi koyun ve tahta kaşıkla karıştırın.  
Kavanozu bir bezle örtün. Her gün düzenli olarak tahta kaşığı ile karıştırın.  
Serin ve güneş almayan bir yerde 25 gün bekletin.  
Sirkeniz hazır.

