GÜL ŞURUBU

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

400 g gül çiçeği yaprağı
2 lt su
2 adet limonun suyu
2 kg şeker

Gül yapraklarının diplerindeki beyaz kısımları makasla kesin ve dikkatlice yıkayın. Bir kavanoza yerleştirin.
400 ml su ve limon suyunu gül kavanozuna boşaltın.
Kavanozun ağzını tülbentle bağlayıp kapağını sıkıca kapatın. Kavanozu gölgeye koyun ve bir hafta kadar bekletin. Bu süre içinde güller rengini ve kokusunu suya salacaktır.
Buruşan gül yapraklarını kavanozdan çıkarın. 300 gram şeker katıp karıştırın ve bir hafta daha dinlendirin.
İkinci haftanın sonunda geri kalan şekeri ve suyu katın. Şurubu iyice karıştırın, sonra süzün ve şişelere aktarın.
Şerbet olarak servis etmek istediğinizde bir bardağa iki-üç parmak kadar şurup koyun. Üzerine su ve buz ekleyin.
Şurubu buzdolabında uzun süre saklayabilirsiniz.

Not: Gül ile tatlandırılmış tatlılar, şerbetler, şuruplar Osmanlı döneminde çok revaçtaydı. Osmanlı tıbbına göre gül kokusunun sakinleştirici ve huzur verici etkisi vardır. Bu yüzden gül şurubu ile yapılan içecekler sadece lezzet olarak değil ruhen de son derece ferahlatıcı olarak kabul edilir ve bu yüzden en nadide, en gözde ikramlar arasındadır.

© lezzetler.com tarif no:172694 • adı:Gül Şurubu • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:21.05.2024 - 17:28