



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL ŞURUBU

300 gram gül yaprağı
1 litre su
1500 gram şeker
3 çorba kaşığı limon suyu

300 gram gül yaprağı bir tencereye konulur ve 1 litre su eklenerek yarım saat kaynatılır. Sonra güllerin suyuna 1500 gram şeker ilave edilir. Şekerli gül suyu, gayet kuvvetli ateşte tam 5 dakika kaynatılır. sonra da şuruba 3 çorba kaşığı limon suyu katılır ve bir taşım daha kaynatıp tencere ateşten alınır. Sonra şurubun üstünde biriken köpükleri bir delikli kepçe ile alıp atıldıktan sonra bu başka bir tencereye süzülür ve iyice soğuduktan sonra şurup şişelere konulur.

[ML® Kızılıcık Şurubu için tıklayın](#)

[ML® Kızılıcık Şurubu \(görsel\)](#)