



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## GÜL ŞURUBU

1 kilo gül şurubu elde etmek için gereken malzeme  
500 gram gül çiçeği yaprağı  
1 kilo toz şekeri  
25 gram limon tuzu  
1 limon  
1/4 litre su

Gül çiçeğinin pembe yapraklarını kopardıktan sonra dip taraflarındaki beyaz bölümlerini makasla kesmeli. Böylece hazırlanan yarım kilo gül çiçeği yaprağını temiz bir süzgeçte bol suyla ve birkaç defa güzelce yıkayıp üzerindeki tozları ve yabancı maddelerle ilaçları temizlemeli. Sonra bir kavanoza koyup üzerine 1/4 litre suyla limon tuzunu kattıktan sonra sıkılmış bir limonun suyunu dök-meli ve kavanozun ağzını sıkıca kapamalı. Gülün kokusunu ve rengini suya vermesi için kavanozu bir kenara koyup bir hafta bekletmeli (Güneşe konursa üç gün beklemesi yeterlidir). Gül çiçeği yaprakları renklerini verip solgunlaşınca bunları kavanozdan çıkarıp atmalı. Elde kalan kırmızı ve ekşimtirak suya bir ölçüye iki ölçü hesabiyle şeker katmalı. Yani 1/4 litre suya 1/2 kilo şeker katıp erimeye bırakmalı, Beri yanda kalan yarım kilo şekeri de 1/4 litre suda eritmeli. Sonra bu suyu güllü şerbetle iyice karıştırmalı. Karışımı tülbendi bir huniden geçirerek süzdükten sonra ya temizce yıkanıp kurulanmış olan eski kavanoza veya 1 litrelik bir şişeye koymalı. Hava almayacak biçimde ağzını sıkıca örtüp şurubu serin bir yerde saklamalı.

Misafirlere gül şerbeti ikram edileceği vakit limonata bardaklarına gül şerbetinden iki parmak kadar koymalı. İçine birer parça buz attıktan sonra bardakları soğuk suyla doldurmalı. Uzun bir kaşıkla karıştırdıktan sonra servis yapmalı.

Not: Eğer bu gül şurubu, uzun bir süre bozulmadan saklanılmak istenirse şekerin miktarı iki kiloya çıkarılmalıdır. Daha koyu renkli şerbet için ise okka gülüne veya öbür güllere bir miktar da koyu renkli ve çok kokulu gül katılmalıdır. Gül şerbeti okka gülü denilen reçellik gülden yapılır. Ama bu gül renksizdir ve her yerde bulunmaz. Bundan ötürü bülbül yuvası ya da mayıs gülü denilen çok kokulu, koyu pembe gülden yapılan şerbet hem daha renkli olur, hem de daha hoş kokar.