



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAYNATILMAYAN GÜL REÇELİ

60 gram kokulu gül yaprağı

180 gram toz şeker

yarım adet limonun suyu

Kokulu gül yapraklarını narince yıkayın üzerini hafif nemli bırakın. Kavanoza 1 çorba kaşığı kokulu gül ve 1 çorba kaşığı toz şekeri sıra sıra ekleyin. Orta kata yarım limonun suyunu sıkın. Kavanoz dolana kadar işlemi tekrarlayın. Kavanozu evin güneşli bir köşesine koyun ve üç gün bekletin. Üç günün sonunda hafif kıvamlı reçeliniz hazır olacaktır.

---