



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MENEKŞE YAPRAKLARI

15 gr arap tutkalı (büyük baharatçılarda bulabilirsiniz)

1 çorba kaşığı gül suyu

4 küçük menekşe

120 gr (1/2 su bardağı) toz şeker

Arap tutkalı ve gül suyunu bir kavanoza koyup, kapağını sıkıca kapadıktan sonra 2-3 dakika sallayınız.

Kavanozu 1-3 saat, ara-sıra sallayarak, arap tutkalı eriyene kadar bir kenarda bırakınız. (Bu süre, arap tutkalı parçalarının büyüklüğüne bağlıdır.) Erimiş arap tutkalı-gülsuyu karışımını bir kaseye boşaltınız.

Bir tepsinin üstünü yağlı kağıtla kaplayınız. Menekşelerin saplarını, çiçeğin dibinden 0,5 cm bırakarak kesiniz. Menekşeleri saplarından tutup, yumuşak bir resim fırçasıyla her iki yüzlerini eritilmiş arap tutkalı karışımla boyayınız.

Bir tabağa 1 çorba kaşığı şeker koyup, parmaklarınızın ucuyla ya da cımbızla, çiçeklerin her iki yüzünü şekere bulayınız.

Tabaktaki şeker nemlendikçe döküp, yeniden 1 çorba kaşığı şeker koyunuz. Şekerlenmiş çiçekleri kağıt kaplı tepsiye dizip, hava alan bir dolapta en az 24 saat bekletiniz. (Çiçekleri oda sıcaklığında bekletirseniz, bu süreyi 2 güne çıkarmak gerekecektir.) Çiçekler kuruyup sertleşince, bir kavanoza koyup kapağını sıkıca kapatarak dilediğiniz zaman kullanınız.
