GÜL REÇELİ

Malzemeler ;

150 gr Gül Yaprağı

5 bardak Toz Şeker

1 Limon

2 bardak Su

Yapılışı:

Gül yaprakları iyice yıkanır. Bir kavanoza 1 kat gül yaprağı, 1 kat şeker şeklinde konulur. Şekerin artanı bir kenara konur. Kavanozun üstüne bir adet limonun suyu sıkılır. Kapağı sıkıca kapatılır ve bu vaziyette 2 gün bekletilir.

2 gün sonra kavanoz açılır. Gül yaprakları içinden alınır. Tencereye 2 bardak su ve şekerin geri kalanı kaynatılır. Gül yaprakları içine ilave edilir. Koyulaşınca ateşten indirilip soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra kavanozlara alınır.
Gül reçeli kokulu güllerden yapılır. Gül reçeli mideyi güçlendirir. Gül reçelinden yapılan şerbetin de kalbe iyi geldiği söylenir.

Afiyet olsun......