



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

GÜL ŞERBETİ



4 Su bardağı kokulu gül yaprağı
3 Su bardağı toz şeker
4 Su bardağı su
1 Limonun suyu

- # Gül yaprakları ayıklanır, yıkanır, suyu süzülür.
- # Temizlenmiş gül yaprakları alüminyum olmayan bir tencereye konur, üzerine toz şeker katılır, iyice ovulur.
- # Tencerenin kapağı kapalı olarak (hiç açmadan) 2 gece bekletilir.
- # Sürenin sonunda dinlenen yaprakların üzerine 4 su bardağı su eklenir. Orta ateşte bir iki taşım kaynatılır.
- # Ocaktan alınır, ince süzgeçten geçirilir, gül yaprakları atıldıktan sonra, suyu tekrar ocağa konur, koyulaşmaya başlayınca limon suyu katılır, 5 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.
- # Şerbet soğuyunca kavanoza alınır. İkram edileceği zaman 1 su bardağı soğuk su içine 1 çorba kaşığı hazırlanan özden katılır, karıştırılır.
- # Arzu edilirse üzerine toz karanfil, yağsız kavrulmuş badem, kavrulmuş susam serpilebilir.

Not: Yıkama sırasında gül yaprakları zedelenmeden yıkanmalı, suda fazla bekletilmemelidir. Aksi takdirde gülün kokusu gider.