



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

## GÜL REÇELİ



2 Su bardağı kokulu gül yaprağı  
1,5 Su bardağı toz şeker  
Yarım limonun suyu  
2 Su bardağı su

- # Gül yaprakları iyice yıkanır, suyu süzülür.
- # 1 su bardağı şekerle yapraklar ovulur 2 - 3 gün üzeri kapalı olarak bekletilir.
- # Kalan şeker ve 1 su bardağı su kaynatılır, kıvamlı şurup elde edilir.
- # Üzerine şekerle ovulmuş, bekletilmiş gül yaprakları katılır, iyice kıvama gelince limon suyu eklenir, biraz daha kaynatılıp ocaktan alınır.
- # Tencerede soğutulduktan sonra kavanozlara doldurulur, kapağı sıkıca kapatılır.

**Not:** Gül reçeli, Osmanlı gülü diye adlandırılan, katmerli kokulu gülle yapılırsa daha iyi netice alınır.