

Gul Receli

Malzemeler

250 gram gul
1 kilo toz seker
1 limon suyu
3,5 su bardagi su

Yapilisi

Gul yapraklarini kesiyoruz ve bir kaseye aliyoruz. Bir kismini ayri bir kaseye ayiriyoruz. Uzerine 1 kasik kadar seker veya limon tuzu dokerek ovaliyoruz. Iyice ovaladiktan sonra suyu cikacak kadar ovaliyoruz. Bir kavanoza alirsak daha sonra yapacagimiz gul recelleri icin de kullanabilecegimiz bir maya elde ediyoruz.

Tencerede su ve sekeri kaynatiyoruz. Kivami koyulasinca gul yapraklarini ekliyoruz. Kisik ateste pisiriyoruz. Gul mayasini kirmizi gulden yaparsak recelimiz de daha kirmizi olur. Recelin suyunun kivami ortaya cikana kadar pisiriyoruz. Recel yaparken cok kaynatmamaya ozen gosteriyoruz, yoksa rengini kaybedebilir.

Tencerede soguyan gul recelini kavanozlara koyuyoruz ve iyice soguyana kadar bekletiyoruz. Recelin kuflenmemesi icin, kavanozun agzi kadar yagli kagit kesiyoruz ve zeytinyagina batiriyoruz. Recel kavanozlarinin agzina koyuyoruz. Kapagini kapatarak gunes gormeyen ortamda sakliyoruz.

Buzdolabina koymuyoruz, koyarsak sekerlenir.