



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütəvazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Gül Cemi

Gül Reçeli



2 Stəkan qoxulu gül yarpağı  
1,5 Stəkan şəkər tozu  
Yarım limon suyu  
2 Stəkan su

# Gül yarpaqları yaxşıca yıxılır, suyu süzülür.

# 1 stəkan şəkərlə yarpaqlar oyulur 2-3 gün üzəri örtülü olaraq gözlənilir.

# Qalan şəkər və 1 stəkan su qaynadılır, qıvamlı sirop əldə edilir.

# Üzərinə şəkərlə oyulmuş, gözlədilmiş gül yarpaqları qatılır, yaxşıca şəkərlə gəlincə limon suyu əlavə olunur, bir az daha qaynadılıb ocaqdan alınır.

# Qazanda soyudulduqdan sonra bankalara doldurulur, qapağı yaxşıca örtülür.

**Not:** Gül cemi, Osmanlı gülü diyə adlandırılan, qatmerli qoxulu güllə hazırlanarsa daha yaxşı nəticə alınır.