



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Rosensirup

Gül Şerbeti



4 Gläser Rosenblätter
3 Gläser Zucker
4 Gläser Wasser
1 Zitronensaft

- # Rosenblätter auslesen, waschen und abtropfen.
- # Die gesäuberten Rosenblätter in einen Topf (kein Aluminium Topf verwenden) geben, Zucker hinzugeben und gut miteinander reiben.
- # Zwei Nächte lang mit geschlossenem Deckel (ohne es zu öffnen) stehen lassen.
- # Nach dieser Ruhephase auf die Rosenblätter 4 Gläser Wasser hinzugeben. Auf mittlerer Hitze ein zwei mal aufkochen lassen.
- # Vom Herd nehmen, die Rosenblätter mit der Hilfe eines Siebes entnehmen, den Sirup auffangen und wieder auf den Herd stellen und kochen lassen, sobald es an Konsistenz gewinnt das Zitronensaft hinzugeben, 5 Minuten weiter köcheln lassen dann vom Herd nehmen.
- # Wenn der Sirup abgekühlt ist in ein Einmachglas umfüllen. Beim servieren in ein Glas kaltes Wasser ein Eßlöffel des Sirups hinzugeben und umrühren.
- # Auf Wunsch zermahlene Nelken, ohne Öl geröstete Mandeln, gerösteter Sesam draufstreuen.

Tipp: Während des Waschens die Rosenblätter nicht beschädigen, nicht zu lange im Wasser stehen lassen. Ansonsten verlieren die Rosenblätter ihren Duft.