



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Rose Jam

Gül Reçeli



2 vaso de hojas de rosa roja, malolientes
1+1/2 vaso de azúcar granulada
Jugo de medio limón
2 vaso de agua

- # Lavar hojas de la rosa y su fuga de agua extra.
- # Amasar las hojas con 1 vaso de azúcar, tapa de la cubierta y el resto sobre ella durante unos 2-3 días.
- # Hervir el resto de azúcar con 1 vaso de agua; obtendrá jarabe espeso.
- # Añadir hojas de la rosa, que fue amasado con azúcar y descansado, añadir el jugo de limón hasta que alcance el derecho coherencia, hervir durante un tiempo y retirar de la estufa.
- # Deja que se enfríe en el bote, y en llenar los cántaros, y luego cubrir los topes.

Nota: Si se levanta la cocinera con la mermelada de rosas que se llaman de estilo otomano, será mejor.