



## Sirop de Rose

Gül Şerbeti



4 tasses de feuille de rose parfumées  
3 tasses de sucre granulé  
4 tasses d'eau  
1 jus de citron

- # Nettoyez et trempez les feuilles de roses, puis filtrez-les.
- # Mettez les feuilles de rose dans une casserole non-aluminium. Rajoutez le sucre en poudre puis frottez.
- # Laissez attendre la casserole couvert(sans ouvrir) pendant 2 nuits.
- # A la fin du temps, rajoutez 4 tasses d'eau sur les feuilles. Laissez bouillir dans un température moyenne.
- # Retirez du four, filtrez , apres avoir jeté les feuilles de roses, remettez l'eau sur le four, quand elle devient foncé, rajoutez le jus de citron. Laissez bouillir 5 minutes et retirez du four.
- # Quand le sirop refroidit, mettez dans un pot. Au service, mélangez le sirop(1 cuillere a soupe) avec 1 verre d'eau
- # Selon la volonté vous pouvez rajouter des gousses en poudre, des amandes grillés ou du sésame.

**N-B:** Au moment du nettoyage, veillez a ne pas détériorer les feuilles de roses et ne laisser pas trop attendre dans l'eau.