



Confiture De Rose

Gül Reçeli



2 tasses de pétales de roses parfumées
1,5 tasse de sucre granulé eau
Jus d' ½ citron
2 tasses d'eau

- # Rincez bien les pétales de rose, filtrez l'eau.
- # Frottez les pétales avec du sucre et laissez attendre couvert pendant 2-3 jours.
- # Laissez bouillir le sucre restant et 1 tasse d'eau, et obtenez un sirop.
- # Rajoutez les pétales dessus, laissez bouillir puis rajoutez du jus de citron, Laissez bouillir encore un peu puis retirez du feu.
- # Laissez refroidir dans la casserole puis mettez dans les bols et fermez serrement.

N-B: Cette confiture sera plus de qualité si vous utilisez la rose appelé «Rose Ottomane»