



## Scirop di Rosa

Gül Şerbeti



4 bicchieri di fogli di rosa  
3 bicchieri di zucchero semolato  
1 succo di limone

- # Le rose delle rose si puliscono si lavano e si filtrano l'acqua.
- # Le rose pulite si mettono in una ciotola non alluminio, sopra si mette lo zucchero semolato, si pesta bene
- # Si fa aspettare per due notte senza aprire il coperchio della ciotola .
- # Dopo del tempo si aggiungono 4 bicchieri d'acqua . Si fanno bollire su fuoco medio per un po'.
- # Si toglie dal fuoco e si filtra, dopo aver filtrato le foglie delle rose, l'acqua si rimette sul fuoco. Si aggiunge succo di limone quando inizia a diventare solido , dopo aver bollito ancora per 5 minuti si toglie dal fuoco.
- # Dopo aver raffreddato lo sciropo si prende in un'altra ciotola. Per il momento da servire si mette 1 cucchiaino di miscela nella acqua di un bicchiere, si mescola.
- # Se volendo sopra si puo' mettere garofano in polvere, mandorle tostate, sesamo tostato.

Nota: Durante di lavamento le foglie delle rose non devono soffrirsi e non farsi aspettare troppo nell'acqua altrimenti va via il puzzo della rosa.