



Marmellata di Rosa

Gül Reçeli



2 bicchieri foglie di rosa profumata
1,5 bicchieri di zucchero a polverato
Metà succo di limone
2 bicchieri d'acqua

- # Si lavano bene le foglie di e poi si filtrano.
- # Si strafinano le foglie con lo zucchero e si lasciano ad aspettare coperta per 2 - 3 giorni .
- # Lo zucchero rimasto e 1 bicchiere d'acqua si bolliscono . Si avrà lo sciroppe coerenza.
- # Sopra s'aggiungono le foglie di rosa aspettate. Dopo che diventate bene omogenea s'aggiunge succo di limone, si bollisce per un pò e poi si toglie dal fuoco.
- # Dopo che freddata nella pentola si riempisce nei vasi e si chiudono i coperchi strettamente.

Nota: Marmellata di rosa se si prepara con le rose che si chiamano "rose d'a ottomano" (rose le foglie laminate) si avrà la soluzine migliore.