



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Сладкий Сироп из Лепестков Роз

Gül Şerbeti



4 стакана ароматных лепестков роз
3 стакана сахара
4 стакана воды
Сок одного лимона

- # Лепестки промыть, воду слить.
- # Положить в кастрюлю (не алюминиевую), высыпать сахар и хорошо помять.
- # Кастрюлю закрыть крышкой и дать настояться 2 дня (не открывая крышки).
- # Долить воды, поставить на средний огонь, довести до кипения один или два раза.
- # Снять с огня, перелить через тонкое ситечко. Сироп опять поставить на огонь, когда потемнеет, добавить лимон.сок, поварить ещё 5 минут и снять с огня.
- # Сироп остудить и перелить в банку. Перед тем, как подавать к столу: В одном стакане воды развести 1 стол.ложку сиропа и помешать.
- # Сверху можно посыпать измельчённую гвоздику, обжаренный миндаль или кунжут.

Для того, чтобы не исчез аромат, лепестки роз нужно мыть осторожно, не повредив и не оставлять на долго в воде.