



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

---

## Варенье из Листьев Роз

Gül Reçeli



2 стакана ароматных листьев роз  
1,5 стакана сахара  
Сок половины лимона  
2 стакана воды

- # Листья роз хорошо промыть, воду слить.
- # Листья хорошо размешать с 1 стаканом сахара, закрыть крышкой и дать настояться 2-3 дня.
- # 1 стакан воды с сахаром довести до кипения.
- # Добавить листья роз, варить до загустения, долить лимон.сок, немного поварить и снять согня.
- # Остудить в кастрюле. Перелить в банки, плотно закрыть крышками.

Это варенье ещё называют Османская Роза. Варенье получится вкуснее, если его сварить из махровых роз.