

# DIY Pure Rose Water at Home

Steam-distilled style pure rose water made from fresh rose petals.

**YIELD**

1 bottle

**PREP**

15 minutes

**COOK/SET**

About 120 minutes

**SOURCE**

vHbxth2qTNw

## Ingredients

- Fresh rose petals: as available
- Water: about 2 1/2 cups total
- Ice: as needed for the lid

## Notes

- Use clean, dry utensils for storage recipes.
- Adjust salt, spice, and sourness to taste.

## Method

1. Wash rose petals 2-3 times and drain on a towel.
2. Place a heat-safe bowl in the centre of a wide pan.
3. Arrange rose petals around the bowl.
4. Add water around petals; total water is about 2 1/2 cups.
5. Cover with an inverted lid/plate and place ice on top.
6. Cook on very low heat so steam condenses into the bowl.
7. Continue until rose water collects, about 120 minutes.
8. Cool and transfer to a clean bottle.

Quantities are checked against the video transcript; where an exact quantity is not spoken, the recipe says as needed.

# घर का शुद्ध गुलाब जल

ताजे गुलाब की पंखुड़ियों से बना स्टीम-डिस्टिल्ड style शुद्ध गुलाब जल।

**YIELD**

1 बोतल

**PREP**

15 मिनट

**COOK/SET**

लगभग 120 मिनट

**SOURCE**

vHbxtH2qTNw

## सामग्री

- ताजी गुलाब पंखुड़ियां: जरूरत अनुसार
- पानी: कुल लगभग 2 1/2 कप
- बर्फ: ढक्कन पर रखने के लिए

## टिप्स

- स्टोरेज रेसिपी में साफ और सूखे बर्तन इस्तेमाल करें।
- नमक, मसाला और खटास स्वाद अनुसार रखें।

## विधि

- पंखुड़ियों को 2-3 पानी में धोकर towel पर सुखाएं।
- चौड़े पैन के बीच में heat-safe कटोरी रखें।
- कटोरी के चारों तरफ गुलाब पंखुड़ियां फैलाएं।
- लगभग 2 1/2 कप पानी डालें।
- उल्टा ढक्कन/प्लेट लगाकर ऊपर बर्फ रखें।
- बहुत धीमी आंच पर पकाएं ताकि steam कटोरी में जमा हो।
- लगभग 120 मिनट तक rose water collect करें।
- ठंडा करके साफ बोतल में भरें।

मात्राएं वीडियो transcript से मिलान करके लिखी गई हैं; जहां exact मात्रा नहीं बोली गई, वहां जरूरत अनुसार लिखा गया है।