



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELİNCİK MAYASI

1 kilo kadar gelincik çiçeğinin yaprağı alınır. Bunların dip taraflarındaki siyah bölümleri makasla kesilir. Sonra bu yaprakların ağırlığı kadar toz şekeriyle bu yapraklar iyice ovulur. Yapraklar ezilip de şekerin içinde hallolmaya başlayınca önceden katılan şeker kadar toz şekeri katıp ovmaya devam edilir. (Çiçekler koyuca bir macun durumuna gelinceye kadar bu işlem yapılmalıdır.) Macun durumuna gelen çiçek yaprakları ağzı lastikli konserve kavanozuna sıkıca bastırılarak doldurulur ve üzerine bir limonun suyu döküldükten sonra kavanozun kapağı hava almayacak biçimde kapatılır ve bir kenarda saklanır. (Bu maya uzun bir süre bozulmadan saklanabilir.)

Not: Bu mayadan reçel de şerbet de yapılabilir. Reçel için mayaya iki-üç misli şeker katılarak reçel durumuna da gelene kadar kaynatılır. Şerbet yapılacağı vakit maya suda eritilir, tülbentten geçirilerek süzülür ve isteğe göre yeteri kadar şeker kattıktan sonra suyla karıştırılıp servis yapılır.