



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GELİNCİK ŞERBETİ (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Gelincik Çiçeği 400-500 Gram

Toz Şeker 1 kilogram

Limon 1 Adet

Limon Tuzu 1 Çay Kaşığı

Su 1½ Su Bardağı + 1½ Su Bardağı

Gelincik çiçeğinin kırmızı taçyaprakları çıkarılır ve dip bölümünde bulunan siyah kısımlar kesilerek atılır. Geriye kalan kırmızı taçyapraklar ise güzelce yıkanır. Yeteri büyüklükte bir kavanoz içine temizlenen çiçekler, 1½ su bardağı su, bir limonun suyu ve limon tuzu eklenerek kavanozun ağzı sıkıca kapatılır. Bu kavanoz oda sıcaklığında 1 hafta süreyle bekletilir.

Kavanozdaki karışım süzülerek elde edilen kırmızı renkli su içine ½ kilogram şeker eklenir. 1½ su bardağı suya kalan ½ kilogram şeker eklenerek soğuk bir şerbet yapılır. Kırmızı renkli su ile bu şerbet karıştırılarak buzdolabında saklanır. Tüketilirken çok tatlı olması dikkate alınarak su ve buz ile seyreltilerek servis edilebilir.

