



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GELİNCİK ŞERBETİ

500 gr gelincik şerbeti  
25 gr limon tuzu  
1 tane limon suyu  
1 kg toz şeker  
1 bardak su

Gelincik çiçeğinin yapraklarının dip tarafında bulunan siyah kısımlar bir makasla kesilir. Bir süzgece konarak birkaç su iyice yıkanan yapraklar cam kavanoza konur. Yaprakların üzerine bir bardak su, bir tane limonun suyu ve limon tuzu atılır. Kavanozun kapağı kapatılır. Kavanoz güneşli bir yerde ise üç gün, değil ise bir hafta süreyle bekletilir. Yapraklar rengini suya verince kavanozdan çıkarılıp atılır. Kalan renkli suya şekerin yarısı atılıp, erimesi için bırakılır. Geri kalan şeker bir bardak su ile eritilir ve gelincikli şerbete karıştırılır. Elde edilen şerbet bir tülbentle süzülerek bir şişeye konur. Şişenin ağzı iyice kapatılır. Servis yapılırken bardaklara iki bardak şerbet ve üzerine su konular, iyice karıştırıldıktan sonra ikram edilir.

[ML® Gelincik Şerbeti için tıklayın](#)