



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELİNCİK ŞERBETİ

1 kilo gelincik şurubu elde etmek için gereken malzeme şudur:

500 gram gelincik çiçeği yaprağı

1 kilo toz şekeri

25 gram limon tuzu

1 limon

1/4 litre su

Yapımı:

Gelincik çiçeğinin kırmızı yapraklarını kopardıktan sonra dip taraflarındaki siyah bölümlerini makasla kesmeli.

Böylece hazırlanan yarım kilo gelincik çiçeği yaprağını temiz bir süzgeçte bol suyla ve birkaç defa güzelce yıkayıp üzerindeki tozları ve yabancı maddelerle ilâçları temizlemeli. Sonra bir kavanoza koyup üzerine 1/4 litre suyla limon tuzunu kattıktan sonra sıkılmış bir limonun suyunu dökmeli ve kavanozun ağzını sıkıca kapamalı.

Kokusunu ve rengini suya vermesi için kavanozu bir kenara koyup bir hafta bekletmeli (Güneşe konursa üç gün beklemesi yeterlidir).

Gelincik çiçeği yaprakları renklerini verip solgunlaşınca bunları kavanozdan çıkarıp atmalı. Elde kalan kırmızı ve ekşimtrak suya bir ölçüye iki ölçü hesabiyle şeker katmalı. Yani 1/4 litre suya 1/2 kilo şeker katıp erimeye bırakmalı,

Beri yanda kalan yarım kilo şekeri de 1/4 litre suda eritmeli. Sonra bu suyu gelincikli şerbetle iyice karıştırmalı.

Karışımı tülbendi bir huniden geçirerek süzdükten sonra ya temizce yıkayıp kurulanmış olan eski kavanoza veya 1 litrelik bir şişeye koymalı. Hava almayacak biçimde ağzını sıkıca örtüp şurubu serin bir yerde saklamalı.

Misafirlere gelincik şerbeti ikram edileceği vakit limonata bardaklarına gelincik şerbetinden iki parmak kadar koymalı. İçine birer parça buz attıktan sonra bardakları soğuk suyla doldurmalı. Uzun bir kaşıkla karıştırdıktan sonra servis yapmalı.