



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELİNCİK ŞURUBU (MALATYA)

Malatya Valiliği

½ kg gelincik taç yaprağı (kırmızı yaprak)
1,5 su bardağı toz şeker
1 adet limon

Gelincik yapraklarının diplerindeki siyah ve beyaz çizgili kısımlarını makas ile keserek alın.

Kırmızı yaprakları ezmeden ve sıkmadan bol suda yıkayıp bir tencereye koyun.

Üzerini kapatacak kadar su koyun. Su soğuk olmalıdır.

1 tane limonun suyunu içine döküp, tencerenin kapağını kapatın.

Akşamdan sabaha kadar bekletin.

Sabah olup da kırmızı suyu çıkan gelincik yapraklarını süzgeçte süzerek suyu alıp, bir tencerede ateş üzerine koyun.

Şekeri arzuya göre azaltılıp çoğaltılabilir.

1-2 taşım kaynayınca ateşten alın.

Soğuk olarak için. Buzdolabında cam sürahi veya cam şişede saklayın. Ömrü 10-15 gündür.

Not: Gelincik sezonunda sık sık yapıp içilen bir içecektir. Hem yemekte, hem de sıcak günlerde serinleme amaçlı olarak içilir. Sıcak veya ılık içildiği zaman, soğuk algınlığını tedavi edicidir.