



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## GELİNCİK ŐERBETİ



2 Su bardağı gelincik yaprağı  
2 Su bardađı toz Őeker  
2 Su bardađı su  
1 Limonun suyu  
1 ay kaŐıđı zencefil

[color=red:6f018d6d92](Soyu Hızla Tükelenen GELİNCİK ÇİÇEĞİ Anısına)[/color:6f018d6d92]

- # Elek içine 2 su bardağı dolusu gelincik yaprakları ayıklanır, iyice yıkanır, ince süzgeçten geçirerek ta yapraklarının süzülmesi sağlanır.
- # YıkanmıŐ ve süzülmüŐ gelincik yaprakları elik tencere içine alınır, üzerine limon suyu ve zencefil katılarak Őeklini kaybedene kadar iyice yoğurulur.
- # KarıŐımın üzerine 2 bardak su ve Őeker katılarak ocağa alınır, bir iki taŐım karıŐtırarak kaynatılır.
- # KarıŐım ince elekten geçirilerek posa yaprakları atılır, elenen kızıl su, tekrar ateŐe alınır.
- # Tencere kapaksız olarak iyice kaynatılarak suyunun iyice uçması sağlanır.
- # Ocaktan alınır, soğumaya bırakılır.
- # Servis yapılacağı zaman, 1 bardak soğuk su üzerine 2 çorba kaŐıđı hazırlanmıŐ özden katılarak karıŐtırılır, soğuk olarak içilir.

**Not:** Gelincik, Nisan, Mayıs aylarında kırlarda kendiliğinden yetiŐen, kırmızı renkli yabani bir çiçektir. Bir çok derde deva, hoŐ kokulu bir iek olup, soyu hızla tükennemektedir. Bir araŐtırmaya göre önlem alınmazsa gelincik çiçeği, önümüzdeki 30 yıl içinde tamamen yok olacaktır.